

# Tarta de Manzana:

## Ingredientes

Tomando como medida un vaso de agua (300 ml.)

- 1 Vaso de leche entera
- 2 Vasos de harina de repostería
- 1 Vaso de azúcar
- 4 Huevos "L"
- 3 Manzanas grandes
- 1 Sobre de levadura
- 1 Cuchara de café de cúrcuma (opcional)

## Para adornar:

- 2 Manzanas grandes
- Mermelada de melocotón

## Elaboración:

Echamos en el vaso de la **Thermomix** todos los ingredientes (las manzanas peladas y descorazonadas), batimos en velocidad 5, 2 minutos, hasta conseguir una mezcla homogénea y sin grumos.

Vertemos en un molde, que habremos untado con mantequilla y un poco de harina con anterioridad.

Decoramos con las manzanas restantes, peladas, descorazonadas y cortadas en láminas.

Introducimos en el centro del horno (precalentado a 180º), 60 minutos.

Pinchamos con la punta de un cuchillo la tarta para saber que está bien cuajada. Si sale limpio sacamos la tarta y si sale con restos de masa dejamos otros cinco minutos a la misma temperatura.

Sacamos, dejamos templar y la damos "brillo" untándola con mermelada de melocotón usando un pincel de cocina.

**Nota:** Si no tienes Thermomix no pasa nada ya que puedes usar una batidora normal.

