

# Tarta fácil de manzana



## Ingredientes

- 4 manzanas maduras tipo Golden o Reineta
- 2 huevos (a temperatura ambiente)
- 170 g de harina de repostería
- 16 g = 1 sobre = 1 cdita de levadura en polvo
- 100 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- Ralladura de una naranja
- Molde redondo desmoldable de 19-20 cm
- 2 Cucharadas de mermelada de melocotón

**Horneado:** 40 -45 minutos

**Cantidad :** 6 - 8 raciones



- 1** Comenzamos untando el molde con mantequilla y espolvoreando un poco de harina. Otra opción es poner papel de hornear en la base y untar los bordes con mantequilla y harina. Ponemos a calentar el horno a 180°C = 350°F.
- 2** En un bol ponemos los **ingredientes secos**: la harina, levadura, el azúcar, la ralladura de naranja y mezclamos bien. En otro bol ponemos los huevos batidos, la mantequilla derretida y mezclamos bien.
- 3** Preparamos las manzanas: las mondamos y quitamos el corazón. Cortamos dos manzanas y media en medias lunas con el grosor de una moneda. A medida que las vamos contando, las incorporamos a la mezcla de ingredientes secos, dándole unas vueltas para que se impregnen los trozos de manzana en harina. Después incorporamos a esta mezcla el otro bol de los huevos y mezclamos hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 4** **Vertemos la mezcla en el molde** y repartimos con ayuda de una espátula o cuchara. Cortamos el resto de manzanas con forma alargada de media luna, finas, de 1-2 milímetros de espesor, que servirán para decorar por encima de la masa del bizcocho. Comenzaremos repartiendo las manzanas desde el exterior hasta el interior, haciendo círculos. De este modo conseguiremos un bonito dibujo en forma de rosa. Espolvoreamos un poco de azúcar por encima y llevamos al horno.
- 5** **Horneamos unos 40- 45 minutos a 180°C con calor arriba y abajo**, hasta que al pincharlo no manche. Dejamos enfriar dentro del molde. Una vez fría la tarta repartimos una capa de **mermelada** por encima de las manzanas. Si estuviese la mermelada muy espesa la calentamos uno segundos. Desmoldamos, colocamos sobre una fuente y ya está lista para servir.