

TARTA DE MANZANA CRUJIENTE



INGREDIENTES 6-8 personas

- 1 LÁMINA DE HOJALDRE
- 2 MANZANAS GRANDES
- CREMA PASTELERA:
 - 330 ML LECHE
 - 1 YEMA DE HUEVO
 - 20 GR HARINA
 - 50 GR AZÚCAR
 - PIEL DE LIMÓN Y CANELA

- ALMÍBAR:
 - 1/2 VASO DE AGUA
 - 1/2 VASO DE AZÚCAR



PASOS A SEGUIR

- Pelar y vaciar las manzanas, poner en agua+limón. Reservar.
- En un cazo poner las pieles de la manzana junto con el agua y el azúcar para hacer el almíbar, cocinar.
- Marcar el borde de la masa, pinchar el centro y hornear 3 min Ta 180º Aire Abajo.
- Crema pastelera: Hervir la leche + canela + limón, a parte mezclar yema + azúcar. Echar harina en leche y verter sobre la yema, mezclar y volver a llevar a ebullición. Reservar.
- Cubrir la masa con la crema y colocar las manzanas.
- Hornear 15 min Ta 180º Aire Medio.
- Pintar con el almíbar. Dejar enfriar para servir.

TIEMPO NECESARIO: 25 MIN + 15 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL FÁCIL RETO