

Tarta de Manzana

- <https://www.youtube.com/watch?v=qyouimVoUOM>
- <https://cecotec.es/recetas/pastel-facil-de-manzana-en-mambo-y-ollas-gm/>
- <https://cecotec.es/recetas/pastel-rapido-de-manzana-al-microondas/>

Ingredientes

- 4 Manzanas
- 200 g azúcar
- 300 ml leche
- 300 g harina
- 4 huevos
- 1 sobre levadura
- canela

Preparación

1. Introducimos en la jarra 3 manzanas peladas y troceadas, el azúcar, la leche, la harina, los huevos, la levadura y una pizca de canela, trituramos a velocidad 6 durante 30 segundos.
2. Vertemos la mezcla en un molde recubierto de mantequilla, ponemos en la superficie 1 manzana cortada en medias lunas y programamos el horno a 180°C durante 45 minutos.

From:

<http://wiki.intrusos.info/> - LCWIKI

Permanent link:

<http://wiki.intrusos.info/varios:recetas:manbo:postres:manzana>

Last update: **102024/04/ 18:10**

