

TORTA DE MANZANA

INGREDIENTES

400 g de harina.
200 g de mantequilla.
200 g de azúcar.
1 huevo.
canela a gusto.
6 ó 7 manzanas verdes.

PREPARACIÓN

1º paso, mezclar la manteca con el azúcar.
2º paso, agregar el huevo, e integrar bien.
3º paso, agregar el harina hasta que quede una pasta homogénea, se consigue una masa áspera que no se puede amasar pues se desarma.
4º paso, enmantecar y enharinar un molde para tarta y cubrir el fondo y los laterales del molde con la masa.
5º paso, rellenar con las manzanas, previamente peladas y cortadas en cubitos, mezclarle la canela.
6º paso, Cocinar en horno con temperatura entre 180° y 200°C alrededor de media hora, o hasta que se dore.

Se sirve tibia, con un copo de crema batida. Ojalá la disfruten es muy rica y aporta calorías para tolerar las bajas temperaturas. besos a todos.