



Tarta de manzana con caramelo

Tarta de manzana con caramelo

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

Ingredientes:

4 manzanas, PARA EL CAMELO:, azúcar, agua, PARA LA MASA:, 2 huevos, 50gr. de manteca, esencia de vainilla, leche la necesaria, 2 tazas de harina, 1/2 taza de azúcar y una cucharadita de royal.

Pasos a seguir:

- 1) Poner el azúcar y el agua en una sartén hasta conseguir el caramelo.
- 2) Cortar las manzanas y ponerlas en un bol con agua.
- 3) Poner los huevos en un bol con la manteca y batir.
- 4) Después de que la manteca esté en pedacitos chiquitos, poner el azúcar.
- 5) Batir otra vez y luego poner el royal, la harina y la leche.
- 6) Después añadir la esencia de vainilla y batir otra vez.
- 7) Poner el caramelo en una tortera, las manzanas y la masa.
- 8) Llevar al horno 30 minutos, sacarla, darle la vuelta y a comer.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-manzana-con-caramelo-255.php>