

TARTA DE MANZANA

Rico para acompañar el mate.



Ingredientes

250 g de harina leudante

Una pisco de sal

100 g de manteca

100 g de azúcar

150 ml. leche

1 Huevo

3 manzanas verdes

Jugo de limón

Preparación

Mezclar la harina, la pisco de sal, la con la manteca, 50 g. de azúcar, la leche, el huevo; ir mezclando sin tocar mucho la masa, si falta agregar un poquito de harina, no amasar, una vez que quede no se pegue en la mano, guardar en la heladera.

Pelar las manzanas y cortarlas en fetas finas, y rociarlas con el jugo de limón para que no se ponga oscura.

Sacar la masa de la heladera, y dividir la más 55% para la base y por 45 % para la tapa.

Estirar la base sobre un molde de torta, luego agregar las manzanas y espolvorear 50 g. de azúcar sobre la manzanas.

Estirar la tapa, colocarla sobre las manzanas y cerrar los bordes.

Poner en horno caliente hasta que se dure un poco.