



Tarta de manzana

Sin huevo ni leche ni frutos secos

Ingredientes

Para la tarta

225 gr de harina integral de trigo

100 gr de margarina

30 ml de agua muy fría

450 gr de manzanas reineta o Granny Smith

15 ml de zumo de limón

50 gr de azúcar moreno de grano pequeño o molido

50 gr de uvas pasas (opcional)

Para el glaseado

4 cucharadas de mermelada de melocotón o albaricoque

4 cucharadas de agua

2 cucharadas de azúcar



Elaboración

1. Frotar para mezclar la margarina con la harina hasta que la mezcla forme migas.
2. Añadir suficiente cantidad del agua fría como para formar una masa.
3. Extenderla con el rodillo y colocarla en un molde cubierto con papel vegetal de 20 cm. de diámetro.
4. Precalentar el horno a 190°C.
5. Mezclar las manzanas peladas y hechas lonchas, con el zumo de limón y disponer dentro del molde solapando ligeramente una sobre otra loncha.
6. Espolvorear con canela y el azúcar, también se pueden poner uvas pasas.
7. Hornear durante 30 minutos.

Glaseado de mermelada

8. En un cazo pequeño se ponen 4 cucharadas de mermelada, 4 cucharadas de agua y 2 de azúcar. Se cuece durante cinco minutos.
9. Después se tritura con la batidora y se cuela.
10. Una vez fría la tarta, se extenderá el glaseado por encima.

Nota: esta tarta se puede hacer con otras frutas: albaricoque, melocotón, ciruelas o uvas moradas.

Receta adaptada de Rosaura