

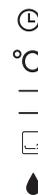


## INGREDIENTES

- 275 g de masa quebrada
- 200 g de compota de manzana
- 3 manzanas
- 2 cucharadas de miel
- 40 g de azúcar moreno

## COCCIÓN

- 35 min
- 200
- Calor superior + inferior
- Nivel del horno 2
- 700 ml



## TARTA DE MANZANA

Para 8 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Estira la masa quebrada sobre una superficie ligeramente enharinada, coloca encima un plato grande (unos 28 cm) y corta los bordes que sobresalgan del plato. Pon el círculo que has cortado en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear.
- 2 Pincha la masa con un tenedor. Distribuye la compota de manzana por encima. Pela las manzanas, córtalas en cuartos y quítales el corazón. Después, corta los cuartos en rodajas gruesas de 5 mm.
- 3 Distribuye las rodajas de manzana sobre la compota. Rocía la tarta con miel y espolvoréala con azúcar.
- 4 Hornea en el nivel 2 usando el programa “Calor superior + inferior” a 200 °C durante 35 minutos.

### Presentación

Sirve la tarta caliente con una bola de helado de caramelo.