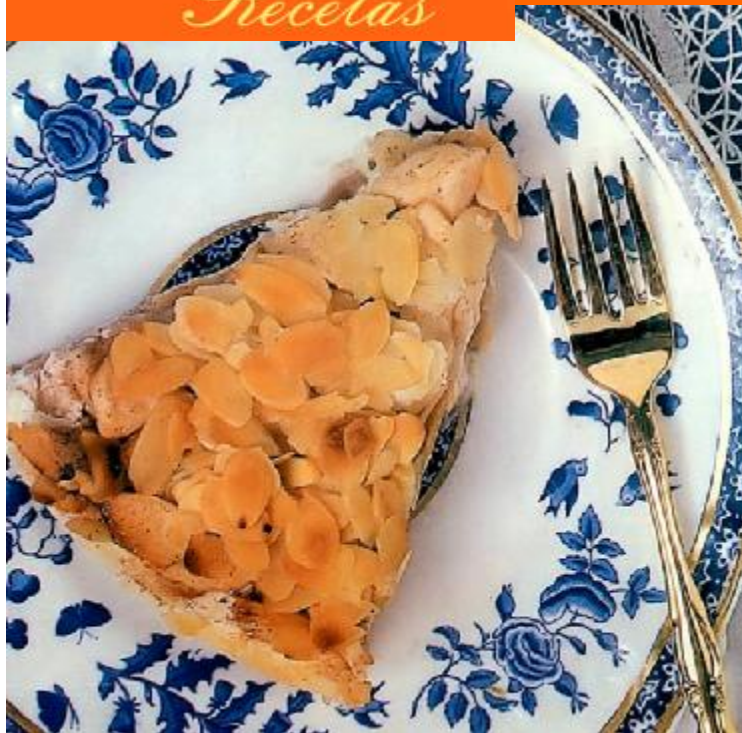


# Nuestras Recetas



## Tarta de manzana

*Ingredientes:*

- Una masa de Tarta
- 15 manzanas verdes peladas y trozadas
- 200 grs. de azúcar
- 2 claras batidas a nieve con 5 cdas. de azúcar

*Masa:* En este orden se unen los ingredientes -10 cdas. de aceite -10 cdas. de agua -1 huevo

- 20 cdas. de harina o hasta que quede suave.

Luego se estira, se unta con manteca o con aceite y se expolvorea con una mezcla de 2 cdas. De Maizena y 2 cdas. de polvo de hornear cernidas. (Rinde 2 tartas o 20 tortitas individuales)

*Relleno:* Cocinar las manzanas peladas y trozadas en microondas por 15 minutos al máximo, mezclar cada 5 minutos y agregar el azúcar.

En molde de tarta se cocina a horno moderado por 12 minutos. Luego se rellena con las manzanas y se coloca merengue sobre el relleno. Hornear hasta que dore a 180° C de temperatura.