Tarta Fina de Manzana



Ingredientes

Azucar: 150 grs
Mantequilla: 150 grs
Manzanas: 4 Unidades
Masa de hojaldre: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pre-calentamos el horno a 160 ºC.
- Extendemos el *hojaldre* sobre una base para horno, la pinchamos con el tenedor y la cocinamos durante 6 minutos y la sacamos del horno.
- Cortamos las manzanas sin pelarlas en laminas muy finas.
- Colocamos las laminas en circulo hasta recubrir toda la masa.
- Añadimos pequeños "pellizcos" de *mantequilla* por toda la superficie y añadimos el azúcar.
- Horneamos durante 15 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-fina-de-manzana