

Tarta fina de manzanas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Masa de hojaldre: Cantidad necesaria

Calvados: 50 cc

Azucar: 50 g

Manzanas rome: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Para la masa de hojaldre [ver aquí](#)
- Estiramos los recortes de *hojaldre* hasta lograr una lámina.
- Luego, cortamos con aro circular discos individuales de *hojaldre* y los picamos.
- Por otro lado, cortamos finas láminas de manzanas Rome y las colocamos sobre los discos de *hojaldre*.
- Agregamos una nuez de *manteca* sobre cada una, espolvoreamos con azúcar y perfumamos con *calvados*.
- Llevamos al horno fuerte hasta cocer el *hojaldre*.
- Cuando esté lista, dejamos enfriar y servimos
- También se puede comer tibia y acompañarla de una bocha de *crema* o helado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-fina-de-manzanas-3>