

# Torta Normanda



## Ingredientes

### Para el ligue

**Esencia De Vainilla:** 1 Chorrito

**Huevo:** 4 Unidades

**Leche:** 700 MI.

### Para el relleno

**Manzanas verdes:** 1 y 1/2 k

### Para la masa

**Manteca:** 100 g

**Harina:** 450 g

**Polvo de hornear:** 50 g

**Azucar:** 300 g

**Canela:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Procedimiento

- Mezclar la *harina*, el polvo para hornear, la canela y el azúcar previamente tamizados
- Agregar la *manteca* y trabajar la mezcla hasta obtener un granulado liso y sin grumos
- Reservar.
- Cortar las manzanas en láminas finas
- Reservar.
- Mezclar los huevos, la leche y la esencia de vainilla
- Reservar.
- Disponer en el molde una parte del granulado y una capa de manzanas de forma pareja y homogénea, evitando que se superpongan demasiado las manzanas
- Repetir el procedimiento hasta alcanzar la altura del molde, terminando con granulado.

- Verter el ligue sobre la preparación de forma homogénea
- Espolvorear la superficie con abundante azúcar
- Llevar a horno precalentado a 180° durante 60 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-normanda>