Tortilla de Manzanas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar rubia: 1 y 1/2 Taza
Harina 0000: 1 Taza
Leche: 6 cdas
Mantequilla derretida: 100 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Harina integral super fina: 1/2 Taza
Limón para su jugo: 1 unidad
Manzanas verdes: 1 Kilo

Preparación de la Receta

- *Pelar* las manzanas y cortar en gajos finitos y mezclar con el *jugo* de *limón*.
- Engrasar una fuente con *mantequilla* y disponer las manzanas para que queden bien parejas
- Mezclar en un bowl las *harina* con el azúcar y colocar sobre las manzanas
- Agregar la *Manteca* derretida por arriba, mezclar los huevos con la leche y colocar encima de todo.
- Cocinarlo en el horno 25 minutos a 180° C o hasta que esté dorado
- Servir tibio con helado, *crema* de yogurt o solo .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-manzanas