



# TARTA DE MANZANA CON JOYA



4 Personas



45 minutos



Fácil



<5€ x persona

## LOS INGREDIENTES

1 lámina de hojaldre

1 huevo batido

2 manzanas Joya

3 cucharadas de mermelada de albaricoque

1 cucharada de mantequilla

Decoración: azúcar glass, hojas de menta...

2 cucharadas de azúcar moreno

## LA ELABORACIÓN

- ① Si la plancha de hojaldre es redonda le daremos forma de rectángulo. Con un tenedor pinchamos la parte central dejando los bordes sin pinchar.
- ② Pelamos las manzanas y las cortamos como medias lunas en láminas finas.
- ③ Colocamos las manzanas sobre el hojaldre pinchado y untamos los bordes del hojaldre con el huevo. Pondremos trocitos de mantequilla sobre las manzanas y añadimos también azúcar espolvoreada.
- ④ Horneamos durante 20-25 min con el horno precalentado arriba y abajo a 180°C.
- ⑤ Una vez fuera del horno untamos con la mermelada de albaricoque y decoramos. ¡A disfrutar!