

- Tartas de manzana con tortillas de harina -



INGREDIENTES

PARA LA BASE:

3 TORTILLAS DE HARINA

1 CUCHARADA DE MANTEQUILLA DERRETIDA

1 1/2 CUCHARADA DE AZÚCAR MORENA

1 1/2 CUCHARADA DE CANELA

PARA EL RELLENO DE MANZANA:

3 MANZANAS GRANDES PICADAS

2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA

1 CUCHARADA DE AZÚCAR

1 CUCHARADA DE CANELA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

1 CUCHARADA DE JUGO DE LIMÓN RECIÉN EXPRESADO

JARABE DE MAÍZ SABOR CARAMELO (OPCIONAL)

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 190 °C Y ENGRASA UN MOLDE DE MUFFINS.
2. UNTA LAS TORTILLAS CON MANTEQUILLA DERRETIDA Y ESPOLVORÉALES AZÚCAR MORENA Y CANELA.
3. CORTA LAS TORTILLAS EN CUARTOS Y COLOCA DOS PEDACITOS EN EL MOLDE PARA FORMAR UNA CANASTA.
4. HORNEA DE 8 A 10 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADOS Y CRUJIENTES.
5. EN UNA OLLA, MEZCLA LAS MANZANAS TROCEADAS CON LA MANTEQUILLA, EL JUGO DE LIMÓN, EL AZÚCAR, LA CANELA Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
6. COCINA A FUEGO MEDIO DE 8 A 10 MINUTOS.
7. RETIRA LAS TARTAS DEL HORNO Y DÉJALAS ENFRIAR UN POCO.

8. VIERTE EL RELLENO DE MANZANA CON UNA CUCHARA DE MODO QUE CADA TARTA ESTÉ 3/4 LLENA.

9. PUEDES DARLE UN TOQUE EXTRA DE DULCE AÑADIENDO JARABE DE MAÍZ DE CAMELO.

10. ¡DISFRUTA!