



## TARTA DE MANZANA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 125 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 110 gramos de harina
- ½ cucharada de polvo de hornear
- 2 huevos + 1 yema
- 250 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 3 manzanas grandes peladas y cortadas en rodajas
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- Una pizca de sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una tarta para consentir a la familia, ¡deliciosa!

Precalentamos el horno a 200° C.

Primero, pelamos y cortamos las manzanas en rodajas finas. Ponemos una sartén con la mitad de la Margarina sin sal La Villita a fuego bajo, esperamos que derrita y añadimos las manzanas y cocinamos por diez minutos. Reservamos.

Tomamos la harina y la cernimos 2 veces, pasamos a un recipiente y agregamos polvo para hornear y un poquito de sal. Por otro lado, batimos los huevos y la yema a punto de turrón, agregamos el resto de la Margarina La Villita, el azúcar, la vainilla y la ralladura de limón.

Ahora vamos a batir la última mezcla con la harina, pasamos a un recipiente para horno y le ponemos las manzanas.

Horneamos por 35 minutos a 180° C. Desmoldamos para hornear por el otro lado y volvemos y dejamos 5 minutos más.  
¡A disfrutar con un café!