

Tarta de manzanas al microondas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 12min

Tiempo total: 27min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-manzanas-al-microondas>

Preparación

Fundir la manteca en el microondas y mezclarlas con 1/4 taza de azúcar y las galletitas molidas. Con esta masa compacta, cubrir de manera uniforme el fondo y las paredes de un molde apto para microondas, a ser posible desmontable o de silicona. Disponer las manzanas en rodajas finas sobre la masa de galleta y cubrirlas con el resto de azúcar y un poco de canela. Si le sobró un poco de la mezcla de galletitas molidas, espolvorearlas por encima de las manzanas. Cubrir el pastel con papel film o vegetal y cocinar durante 10 o 12 minutos a potencia alta. Dejar enfriar la tarta sin el papel para que no cree vapor. Disfrute! Fuente: Recetin.com



Ingredientes

- 1/2 taza/s Manteca
- 1/4 taza/s Azúcar
- 2 taza/s Galletitas molidas
- 4 Manzanas
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1 poco Canela

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Económico, Frutas, Rápida, Una cocinera experta, Visitas