

# Torta de rodajas de manzana



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: **12**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torta-de-rodajas-de-manzana>

## Preparación

Pelar y cortar las manzanas en rodajas, rociado con jugo de limón. Derretir la manteca con el azúcar. Añadir los huevos, la harina y la ralladura de limón, luego agregar las rodajas de manzana. Vierta en un molde y hornear a 180°C durante aproximadamente 45 minutos. Espere 5 minutos y luego invertir en un plato de servir. Espolvorear con azúcar impalpable. Disfrute!

## Ingredientes

- 1 Limón (ralladura y jugo)
- 5 Manzanas
- 150 gramo/s Manteca
- 200 gramo/s Azúcar
- 4 Huevos
- 250 gramo/s Harina leudante
- 1 poco Azúcar impalpable para espolvorear (opcional)

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre

