

Torta irlandesa de manzanas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-irlandesa-de-manzanas>

Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Engrasar un molde redondo. Cortar un círculo de papel manteca y cubrir el fondo del molde. Tamizar la harina, la sal y clavo de olor en un recipiente grande. Incorporar la manteca y trabajar la mezcla hasta que tenga una consistencia de migas finas. Pelar y cortar las manzanas. Añadir las manzanas y el azúcar a la mezcla de harina. Agregue los huevos y la leche suficiente para dejar la masa dura. Coloque la masa en el molde preparado. Espolvorear con el azúcar restante. Hornee por 45 minutos hasta que esté crujiente y de color dorado.



Ingredientes

- 2 taza/s Harina leudante
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 cucharada/s Clavo de olor molido
- 125 gramo/s Manteca
- 3-4 Manzanas
- 2 Huevos
- 1-3 cucharada/s Leche
- 1-3 cucharada/s Azúcar

Categorías

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