

QUICHÉ DE MANZANA

Ingredientes:

1 masa brisa
3 manzanas
1/2 limón
50 gr. de almendra molida
150 gr. de azúcar
4 huevos grandes
200 ml. de nata (puede sustituirse por yogur)
Mermelada de manzana, melocotón o albaricoque para pintarla.

Preparación:

Ponemos la masa en un molde adecuado de fondo desmoldable y la adaptamos a las paredes del molde.

Pasamos el rodillo por el borde para cortar la masa sobrante y pinchamos el fondo antes de cubrirlo con la almendra molida.

Pelamos y cortamos la manzana en trozos pequeños o la picamos unos segundos en thermomix, le añadimos la ralladura y el zumo del medio limón para que no se oxide y procedemos a ponerla sobre la base.

Espolvoreamos con azúcar.

Batimos los huevos junto con la nata y el resto del azúcar y vertemos por encima de la manzana.

Precalentar a 200° el horno y hornear durante 30 minutos a esa temperatura, calor arriba y abajo. Luego bajaremos a 180° y hornearemos 20 minutos más solo por abajo.

Dejar dentro del horno hasta que se temple y pintar con la mermelada caliente, se puede tomar templada o fría.

Fuente: [La cocina de Auro.](#)



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)