



Tarta de manzana

Ingredientes

- 2 manzanas reinetas
- 1 paquete de bimbollos dulces o de suizos
- 1 litro de natillas.

Preparación

Cubrir el fondo de un molde con caramelo líquido .

Pelar y partir las manzanas en rodajitas finas y colocar en el fondo del molde (encima del caramelo) de forma que las rodajas se superpongan como 1cm , cubran bien el fondo y queden bonitas cuando se les de la vuelta, encima desmiguar los bimbollos o suizos hasta un espesor como de 1 1/2 cm .

rellenando bien todos los huecos que queden entre ellas .

Alternar capas de manzana y pan hasta el borde del molde, acabar con una capa de pan o suizo cortado en rebanadas como de 1 1/2 cm .

Encima se verter las natillas calientes y pinchar bien la tarta para que empapen bien los trozos de pan .

Poner al fuego para que se ablande el caramelo, dejar enfriar .

Desmoldar dando la vuelta .

.