

## Tarta de manzanas reinetas.

### Para la masa quebrada:

- 300 gr de harina Procelic.
- 130 gr de margarina de aceite de oliva.
- 2 huevos.
- 100 gr de azúcar.
- 1 cucharadita de levadura.
- 1 pellizco de sal.

Pon la harina como si fuera un volcán. Agrega la margarina blanda, los huevos, el azúcar, la levadura y la sal y con la punta de los dedos trabaja la mezcla hasta conseguir una masa que se quiebra cuando la estiras (de ahí su nombre).

Estírala muy finita entre dos papeles de horno.

Forra el molde con la pasta y pincha el fondo con un tenedor. Pon unos garbanzos encima y métela en el horno a 180º durante 10 minutos aproximadamente.

### Para la crema pastelera.

- 100 gr de azúcar
- Ralladura de un limón
- 500 gr de leche de arroz
- 4 yemas de huevo
- 50 gr de maicena

Poner todos los ingredientes bien batidos al fuego dando vueltas hasta que espese.

Coger una manzana reineta muy finita y poner a cocer con un poco de agua y un poco de azúcar. Cuando esté blanda y casi fría mezclar con la crema pastelera.

### Montaje de la tarta.

Poner en el fondo de la tarta la crema pastelera y encima ir poniendo la manzana cortada a gajos hasta cubrir toda la superficie.

Calentar el horno a 170 º y vigilar la cochura para que no se queme. Una vez que esté cocida la manzana con mermelada de albaricoque calentada en el microondas pintar la tarta y volver a introducir en el horno hasta que coja un bonito tono dorado.