

Porciones: 8 • Tamaño de la porción: 1 pedazo

**35**  
minutos

PREPARACIÓN: 10 minutos  
COCCIÓN: 25 minutos

fecha tu  
**fiesta**

## Tarta de manzana de una tapa

3 cdas. de mantequilla sin sal  
2 lbs de manzanas verdes peladas y en rebanadas  
1/3 de taza de azúcar granulado  
1/3 de taza de azúcar morena  
1/2 cda. de canela  
3 cdas. de harina para todo uso  
1 masa enrollada para tarta de 9"/23 cm

1. Hasta 400 °F/200 °C.
2. Derrite la mantequilla en la Sartén Chef Series II de 3.2 cuartos de galón/3 L.
3. Añade las manzanas, ambas azúcares, canela y mezcla bien para combinar. Cocina por 5 minutos hasta que se ablanden las manzanas.
4. Remueve del fuego y vierte la harina. Desenrolla la masa para la tarta y ponla sobre las manzanas, asegurando los bordes dentro del sartén. Haz dos cortes ligeros en el centro de la masa en forma de T.
5. Transfiere la sartén al horno precalentado y hornea por 20 minutos o hasta que la tarta esté dorada. Déjala enfriar un poco y sirve.

Información nutricional (por porción):  
Calorías: 146 Grasa total: 2.5g Grasa saturada: 3.3g Colesterol: 12mg  
Carbohidratos: 26.2g Azúcar: 20g Fibra: 1.7g Proteínas: 0.5g Sodio: 20mg  
Calcio: 1% Hierro: 3%

**Tupperware®**

©2017 Tupperware. Todos los derechos reservados. 2018-1653-37 SP

Porciones: 8 • Tamaño de la porción: 1 pedazo

**35**  
minutos

PREPARACIÓN: 10 minutos  
COCCIÓN: 25 minutos

fecha tu  
**fiesta**

## Tarta de manzana de una tapa

3 cdas. de mantequilla sin sal  
2 lbs de manzanas verdes peladas y en rebanadas  
1/3 de taza de azúcar granulado  
1/3 de taza de azúcar morena  
1/2 cda. de canela  
3 cdas. de harina para todo uso  
1 masa enrollada para tarta de 9"/23 cm

1. Hasta 400 °F/200 °C.
2. Derrite la mantequilla en la Sartén Chef Series II de 3.2 cuartos de galón/3 L.
3. Añade las manzanas, ambas azúcares, canela y mezcla bien para combinar. Cocina por 5 minutos hasta que se ablanden las manzanas.
4. Remueve del fuego y vierte la harina. Desenrolla la masa para la tarta y ponla sobre las manzanas, asegurando los bordes dentro del sartén. Haz dos cortes ligeros en el centro de la masa en forma de T.
5. Transfiere la sartén al horno precalentado y hornea por 20 minutos o hasta que la tarta esté dorada. Déjala enfriar un poco y sirve.

Información nutricional (por porción):  
Calorías: 146 Grasa total: 2.5g Grasa saturada: 3.3g Colesterol: 12mg  
Carbohidratos: 26.2g Azúcar: 20g Fibra: 1.7g Proteínas: 0.5g Sodio: 20mg  
Calcio: 1% Hierro: 3%

**Tupperware®**

©2017 Tupperware. Todos los derechos reservados. 2017-0170-164 SP