

Tartitas de manzana y nueces



¡Qué cómodo es servir tartitas individuales! En vez de tener que trocear una tarta grande. Para mí es una buena opción. Estas **tartitas de manzana y nueces** están muy buenas, para el desayuno, merienda o postre.

Y si además las manzanas son de nuestro propio [huerto casero](#), sin pesticidas, mucho mejor.

Ingredientes para 12 tartitas:

- 75 g de harina de repostería
- 75 g de harina integral
- 70 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 huevos
- 125 de azúcar integral bio
- 1 [yugurt](#) natural
- 2 [manzanas](#) (mejor recién recogidas)
- 2 cucharadas de levadura en polvo
- 50 g de [nueces](#) troceadas
- 1 cucharadita de canela en polvo
- La ralladura de un limón
- El zumo de medio limón

Cómo preparar las tartitas de manzana y nueces

Pelar las manzanas, descorazonarlas, cortarlas a trozos pequeños y rociar con el zumo de limón. Reservar.

Abir los huevos dentro de un cuenco, añadir el azúcar y batir con una batidora eléctrica hasta que doble su volumen. Añadir el yogurt y la mantequilla, hasta que se integren. Agregar las harinas, la levadura, la ralladura de limón y la canela, mezclar bien.

Verter la masa en moldes de Magdalenas o en una bandeja con hoyos previamente engrasados. Esparcir las manzanas y las nueces troceadas por encima y llevar al horno, 20 minutos a 180 °C

Sacar y dejar enfriar. Pincelar las tartitas de manzana con mermelada de albaricoque o con jarabe de arce.

