

## TARTA DE PASAS Y MANZANAS

- hojaldre
- uvas pasas
- ciruelas pasas
- 2 manzanas reineta
- azúcar
- harina
- 2 huevos
- nata
- leche
- brandy
- mermelada

Poner las uvas en remojo con agua y las ciruelas en brandy.

Hornear el hojaldre con unos garbanzos por encima para que no suba la masa (unos 20 minutos).

Pelar y rallar las manzanas.

Sacar las uvas y las ciruelas.

Mezclar: 3 cucharadas de azúcar, una de harina, una de nata, los huevos, las uvas las pasas y las manzanas.

Rellenar el hojaldre con la mezcla, hacer unos cortes en la parte superior y hornear de 20 a 30 minutos a 180°C.

Pintar con mermelada.