

## TARTA DE MANZANA SIN LACTOSA



**Ingredientes:** 1 lámina de hojaldre frinca, 1 manzana, mermelada de melocotón o albaricoque, 500 ml de leche de soja, 2 huevos, 100 gramos de azúcar, 50 gramos de maizena, 1 piel de limón.

**Preparación:** Se extiende el hojaldre y se forra un molde . Se hornea 10 minutos a 200 grados. Se prepara la crema pastelera mientras se enfría.

**Preparación de la crema:** Se pone a calentar la soja con la piel de limón, apartando un vaso templada que batimos con el resto de ingredientes. Cuando la soja está hirviendo se le añade la mezcla batida y se remueve constantemente hasta que espesa bastante. Se echa encima del hojaldre, y se adorna con la manzana laminada. Se gratina en el horno hasta que está dorada. Se pinta con la mermelada de melocotón. Se enfría y buen provecho.