Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de manzana

45min · 8 raciones · 433 kcal

Ingredientes

BIZCOCHO

- **4**-5 manzanas Golden (aprox. 1000gr peladas) y descorazonadas
- **8** tiras de piel de limón
- **120gr** de azúcar
- **4** huevos
- **150gr** de leche o bebida vegetal
- **150gr** de aceite de girasol
- **150gr** de harina de repostería
- **1 sobre** de levadura
- **1 cucharada** de mermelada de albaricoque

POR RACIÓN

Proteínas	**7,1 g**
Grasas	**23 g**
Hidratos	**56 g**
Fibra	**5,6 g**

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 189 grados
2. Forramos un molde rectangular o redondo con papel de horno y reservamos
3. Cortamos 2 manzanas en láminas y el resto en dados pequeñitos
4. Reservamos
5. Rallamos la piel del limón, ponemos en el vaso el azúcar y los huevos
6. Batimos
7. Incorporamos la leche y el aceite y batimos
8. Añadimos la harina y la levadura y batimos de nuevo
9. Incorporamos la manzana troceada y mezclamos con una espátula
10. Vertimos en el molde preparado y colocamos las láminas de manzana en la superficie
11. Horneamos durante 40 minutos (180°C)
12. Calentamos la mermelada 20 segundos en el microondas, sacamos la tarta del horno, pincelamos con la mermelada y dejamos que enfríe 15 min

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya