la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de manzana

8 raciones 350 kcal

Ingredientes

- **3** huevos
- **1** yogur
- **200 gr** azúcar
- **75 ml** de aceite oliva
- Ralladura de limón
- Zumo de medio limón
- **16 gr** de polvo hornear
- **220 gr** harina trigo todo uso
- **3** manzanas

POR RACIÓN

Proteínas	**6,1 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**58 g**
Fibra	**2,8 g**

Elaboración

1. En un bol ponemos los huevos,el yogur,el azúcar, aceite de oliva la ralladura y el zumo de limón y batimos bien.
2. Añadimos los polvos de hornear y la harina y batimos hasta integrar
3. Añadimos las manzanas y pasamos al molde colocando unas rodajas de manzana encima
4. Horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo 35 / 40 minutos
5. Dejamos enfriar y cubrimos con azúcar glas (opcional)

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos