

Tarta manzana

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Keila

INGREDIENTES

0

2 Yogur — naturales

2 vaso/s Harina repostería — de yogur

1 vaso/s Azúcar — de yogur

1 vaso/s Aceite girasol — de yogur

3 Huevos

1 Ralladura limón

1 sobre/s Levadura

Mermelada — al gusto, fresa o ciruelas manzanas.

ELABORACIÓN

Montar las claras a punto de nieve, añadir el azúcar, luego las yemas, el aceite, la ralladura y luego con la varilla a mano la harina tamizada con la levadura. Poner en el molde cubriendo con rodajas de manzana, al horno 180° entre 20 y 30 minutos. Cuando este, se saca y se cubre con la mermelada, poner en el horno apagado 5 minutos, para que la mermelada penetre con el calor. El corte: