

Tarta manzana

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad: Fácil

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: