

TARTA DE MANZANA CASERA

María José Martín

Ingredientes:

- 2 claras a punto de nieve
- 2 yemas de huevo
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de harina
- 2 cucharaditas de levadura
- 2 manzanas peladas y cortadas en rodajas finas de media luna
- Recipiente de horno al menos del tamaño de un "pie tray" o más grande untado de mantequilla.
- Mermelada de melocotón para cubrir la tarta por arriba una vez que se enfríe un poco.

Modo de hacerlo:

Batir las claras a punto de nieve. Mezclar con las yemas. Añadir el azúcar, el aceite y la leche y mezclar bien. Mezclar bien la harina y la levadura en otro recipiente y después añadirlo al resto de los ingredientes.

Untar con mantequilla el recipiente elegido para el horno y verter toda la mezcla encima.

Colocar las rodajas de manzana muy juntas, a modo tejas, una encima de la otra bordeando el recipiente desde fuera hacia dentro.

Hornear a 350°F durante 35-40 minutos hasta que se vea un poco tostada por arriba.