

TARTA de manzana

Ingredientes:



Además: algo de mantequilla para engrasar y sémola para espolvorear

Preparación:

- Mezcle la harina con la levadura en polvo.
- Bata los huevos y el azúcar con una batidora amasadora hasta que quede una mezcla espumosa. Sin dejar de batir, vaya añadiendo poco a poco la crema agria y después la mezcla de harina.
- Pele las manzanas, pártalas por la mitad, quite el corazón y córtelas en trozos pequeños. Engrase la olla del AutoCook con mantequilla y espolvoree un poco de sémola.
- Ponga un poco de masa en el fondo de la olla, coloque encima las manzanas y espolvoréelas con canela. Añada encima el resto de la masa y alísela. **Cierre la tapa.**

Seleccione el programa **Hornear** y la opción **Largo** y pulse el botón de **Inicio**.

- Cuando suene la señal, abra la tapa, saque la olla y deje reposar la tarta durante 20 minutos. Pasado este tiempo, vuélquelo en un plato. Déjela enfriar completamente o sírvala caliente.

RACIONES: 8

Programa: Hornear largo

Calorías por ración: 272 kcal

Tiempo de horneado (sin precalentamiento):

AutoCook - 60 min.

AutoCook Pro - 60 min.