

TARTA DE MANZANA RAPIDA

INGREDIENTES:

- 2 huevos o dos cucharadas soperas colmadas de No egg (sustituto del huevo) disueltas en 100 mililitros de agua

[El No egg lo venden en Hipercor en la zona de productos dieteticos y para celiacos](#)

- 60 mililitros de aceite de oliva
- 150 mililitros de leche de arroz o de soja
- 250 gramos de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado o una pizca de vainilla molida
- 1 cucharadita de canela molida de las de cafe
- 170 gramos de harina de trigo o de maíz
- 1 sobre de levadura Hacendado
- 1 manzana golden grande o dos pequeñas
- azúcar mezclado con un poco de canela molida para espolvorear

PREPARACIÓN:

- Precalentar el horno a 200° C
- Engrasar un molde con margarina flora y espolvorear un poco de harina en el
- Mezclar la harina con la levadura
- Cernir la harina con la levadura para que se airee y reservar
- Poner en un cuenco le huevo o el no egg ya disuelto, la leche, el aceite, la vainilla, la canela y el azúcar
- Mezclar con la batidora unos minutos hasta conseguir una crema ligera
- Añadir poco a poco la mezcla de harina y levadura batiendo con unas varillas hasta terminarla toda y conseguir una mezcla sin grumos
- Poner la mezcla en el molde que teníamos preparado
- Pelar las manzanas, cortarlas en medias lunas sin semillas y colocarlas encima en redondo
- Espolvorear con algo de azúcar mezclado con un poco de canela molida
- Meter en el horno y bajar la temperatura a 180° C
- Hornear 60 minutos (1 hora), probar pinchando con un palillo hasta que salga seco y que este dorada.
- Sacar del horno y dejar enfriar.