

## TARTA DE MANZANA DE LA ABUELA

### INGREDIENTES:

- 6 huevos o 6 cucharadas soperas colmadas de No egg (sustituto del huevo) disueltas en 300 mililitros de agua

El No egg lo venden en Hipercor en la zona de productos dieteticos y para celiacos

- 125 mililitros de aceite de girasol
- 125 mililitros de leche de arroz o de soja
- 350 gramos de azúcar
- 225 gramos de harina de trigo o de maíz
- 1/2 sobre de levadura Hacendado
- 1 kilo de manzanas golden peladas y picadas en trocitos pequeños para la masa
- ½ kilo manzanas golden cortadas en medias lunas sin semillas para colocarlas encima en redondo
- Mermelada de melocotón o albaricoque para decorar
- Si no podemos tomar melocotón podemos espolvorear con azúcar mezclada con un poco de canela molida

### 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 de girasol 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
- Añadir las manzanas picadas y mezclar bien
- Poner la mezcla en el molde que teníamos preparado
- Pelar las manzanas, cortarlas en medias lunas sin semillas y colocarlas encima en redondo
- Cubrir con una fina capa de mermelada de melocotón
- O espolvorear con algo de azúcar mezclado con un poco de canela molida
- Meter en el horno y bajar la temperatura a 180° C
- Hornear 35 minutos aproximadamente y gratinar.
- Si hemos puesto azúcar y canela en vez de mermelada no gratinamos la tarta.
- Sacar del horno y dejar enfriar.