



Tarta de Manzanas y Almendras sin harina

6 raciones



Nivel medio

hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Un Cuenco
varillas manuales
Molde para tartaleta de 20 cm

Para la Tarta:

250 g Almendras molidas Dr. Oetker
50 g harina de arroz de arroz
5 g Levadura Ecológica Dr. Oetker Ecológica Dr. Oetker
250 g yogur
50 g miel
2 huevos
5 ml Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker
50 ml aceite de oliva
2 manzanas
1 sobre de Almendras en láminas Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Engrasar un molde de 20 cm de diámetro y colocar papel vegetal en la base.
- 3 Cortar las manzanas cuartos y luego en láminas y colocar en la base del molde de manera armoniosa, superponiendo las manzanas entre sí. Reservar.

Para la masa:

- 4 Colocar en un cuenco el aceite de oliva, la miel, el yogurt, los huevos y el Aroma natural de vainilla de Madagascar. Mezclar con varillas hasta obtener una mezcla homogénea.
- 5 Añadir por último las almendras molidas, la harina de arroz y la levadura. Mezclar todo hasta que esté incorporado.
- 6 Verter la mezcla en el molde preparado y hornear durante 45' o hasta que al insertar un palillo éste salga limpio.





- 7 Dejar enfriar, desmoldar y decorar con Almendras en Lámina Dr. Oetker tostadas.

