

# Tarta de manzana Elena

---

## INGREDIENTES PARA 12 RACIONES:

- 4 huevos
- 280 g de azúcar
- 200g de leche ( puede ser sin lactosa)
- 110g de aceite de oliva
- 340g de harina ( sin gluten celipan)
- 1 sobre de royal ( 3 sobres de litines 15g)
- 5 manzanas grandes ( royal gala para que quede blandita o golden si la quereis más al dente)peladas y cortadas a gajos finos.



## COBERTURA

- 120 g de mantequilla a temp. ambiente
- 140 g de azúcar
- 2 huevos grandes

## PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Poner en el vaso la mantequilla y programar 1 min 60° vel 3, hasta que se deshaga por completo. Añadir el azúcar y los huevos y mezclar 20 seg vel 3. Reservar en un bol.
3. Sin lavar el vaso, poner los huevos , el azúcar, la leche , el aceite, la harina y el royal. Mezclar con dos golpes de turbo de 2 seg.
4. Echar la masa en una bandeja plana tamaño horno, forrada con papel de horno, ponemos los gajos de manzana en 4 ó 5 columnas paralelas y rellenamos los huecos.
5. Poner la bandeja en el horno a 180° durante 30 min hasta que el bizcocho esté dorado y esté firme al tacto.
6. Ponemos el gratinador del horno en marcha y sacamos el bizcocho del horno para bañarlo con la mezcla de la cobertura.
7. Volvemos a introducir en el horno y doramos hasta que quede como el color del caramelo. Siempre tenemos que ver que se haya dorado bastante para asegurar que el huevo no quede crudo.

NOTA: Se puede acompañar de un poco de nata montada o en invierno presentarla un poco tibia y nata líquida.



Judtih Juvé Sancho  
<http://thermomix-sabadell.es/juvesanchojudith>