

## Tarta de manzana

### Ingredientes para 6 personas

- 120 gr de azúcar
- 75 ml de leche
- 2 huevos grandes
- 75 ml de aceite de oliva virgen
- 150 gr de harina
- ½ sobre de levadura
- 2 manzanas
- 75 gr de nueces peladas
- Azúcar glas
- 1 cucharada de café de canela en polvo
- 1 cucharada de postre de mantequilla

### Preparación

- Batir los huevos en un bol grande junto con el azúcar hasta que quede una masa de color blanquecino.
- Echar el aceite y la leche y continuar batiendo.
- Añadir la harina tamizada junto con la levadura, poco a poco y sin dejar de mezclar.
- Pelar las manzanas. Cortar en trozos pequeños una de ellas y añadir a la masa. Cortar la segunda manzana en gajos finos y reservar.
- Incorporar las nueces peladas, previamente rotas en trocitos pequeños y la canela en polvo y acabar de mezclarlo todo.
- Encender Tortilla Chef y poner el termostato al número 3.
- Verter la masa en la parte honda de Tortilla Chef y añadir los gajos de manzana que habíamos reservado sobre la masa.
- Cerrar Tortilla Chef y dejar que se cueza unos 20 minutos.
- Dar la vuelta a Tortilla Chef y acabar la cocción con el termostato al número 3 durante 15 minutos más.

- Abrimos Tortilla Chef y dejando el bizcocho sobre la parte plana, untamos de mantequilla la parte honda, volvemos a cerrar, y le damos la vuelta. Dejamos que se cueza 2 minutos más con Tortilla Chef abierto, así nos quedará más dorada por debajo.
- Volvemos a cerrar Tortilla Chef y dejamos el bizcocho apoyado en la parte plana.
- Si deseamos desmoldar el bizcocho con mayor facilidad, podemos poner papel de hornear en la parte honda de Tortilla Chef.
- Sacamos el bizcocho de Tortilla Chef, y dejamos enfriar a temperatura ambiente.
- Apagamos el termostato y el temporizador de Tortilla Chef.
- Añadimos el azúcar glas y a disfrutar!

## Observaciones

\* Para desmoldar el bizcocho también podemos ayudarnos de un plato si no queremos usar (o no tenemos) papel de hornear.

\* Si se prefiere, se puede prescindir de la canela en polvo.