

Tarta de manzana y pera

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 50 '
- 6



Comentario nutricional

Siempre que tome fruta, lávela previamente y no le quite la piel. De esta forma mantendrá la fibra, vitaminas y minerales.

Modo express

1. Descorazone, pele y corte las manzanas y las peras en gajos finos. Mezcle 100 gramos de azúcar con la canela y reboce las manzanas con ello.
2. Programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º y dore la manzana. Luego méntala en un recipiente y triture hasta formar un puré; mezcle con los huevos batidos y el resto del azúcar.

3. Engrase la cubeta y extienda la masa quebrada sobre ella, dejando una capa de 1 centímetro de grosor tanto en la base como en los 3 primeros centímetros de las paredes. Vierta el relleno de manzana dentro y distribuya las peras por encima, de manera decorativa.
4. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 50 minutos. Deje enfriar antes de desmoldar.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.