

Tarta de cerezas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 25 '
- 30 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La leche entera contiene más cantidad de grasa pero contiene vitamina A, que no está presente en la leche semi o desnatada.

Modo express

1. Lave y corte por la mitad las cerezas; quíteles el hueso.
2. En un bol, mezcle los huevos con 100 gramos de azúcar. Añada poco a poco la harina tamizada junto con la levadura, removiendo para que no se formen grumos. Luego agregue la nata y trabaje la mezcla hasta que quede homogénea. Incorpore la mitad de las cerezas.
3. Engrase el fondo de la Chef Plus Induction y espolvoree harina. Cubra el fondo con la otra mitad de las cerezas, con la parte redonda hacia abajo, y vierta por

encima la mezcla.

4. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 166° durante 30 minutos.
5. Deje enfriar el pastel antes de desmoldar. Para hacerlo, coloque un plato sobre la cubeta y dele la vuelta como si fuera una tortilla de patatas. Espolvoree el azúcar glas antes de servir.