TARTAS
Y
BIZCOCHOS

BIZCOCHO DE CALABACÍN

Menú tarta
43 minutos

6/8 RACIONES

388 cal. /ración

INGREDIENTES

330 gr. de calabacín (con piel)

100 gr. de almendras molidas

170 gr. de azúcar

100 ml. de aceite suave de girasol

3 Huevos

200 ml. de nata

Una pizca de canela molida

Raspadura de limón (al gusto)

Una pizca de sal

1 Sobre de levadura

150 gr. de harina

50 gr. de harina de maíz

Mantequilla y harina (para engrasar el molde)

- Lavamos el calabacín sin pelarlo y con un mondador de verduras, vamos laminando el calabacín a tiras muy finitas. Reservamos.
- Separamos las yemas de las claras, montando estas a punto de nieve, con una pizca de sal.
- Batimos las yemas con el azúcar incorporándole el aceite, la canela, la nata, las almendras molidas, el sobre de levadura y la raspadura de limón. Mezclamos todos los ingredientes.
- Vamos agregando la harina y la harina de maíz poco a poco tamizada junto con la levadura.
- A continuación añadimos el calabacín y seguimos mezclando hasta que todo quede bien ligado.
- Por último incorporamos las claras con movimientos envolventes de abajo hacia arriba, procurando que no nos baje.
- Engrasamos la cubeta con mantequilla y una pizca de harina, vertemos la masa, cerramos la tapa y programamos:

Menú tarta – 43 minutos

- Dejamos reposar unos minutos, extraemos la cubeta y dejamos enfriar antes de desmoldar.

ENROLLADO DE NARANJA

Menú tarta
25 minutos

6/8 RACIONES

135 cal. /ración

INGREDIENTES

3 Huevos

125 gr. de azúcar

100 ml. de zumo de naranja

Raspadura de cáscara de naranja (al gusto)

6 ó 8 cucharadas de mermelada de naranja

1 Cuchara sopera colmada de harina de maíz

Mantequilla para untar / Harina para enharinar el molde

Azúcar para el rebozado

- Limpiamos y enjuagamos las naranjas. Rallamos su cáscara. Exprimimos el zumo. Reservamos.
- Echamos los huevos en un bol junto con el azúcar, batimos enérgicamente, incorporamos la ralladura de naranja.
- Disolvemos la harina de maíz (maicena) con el zumo de naranja, mezclamos bien hasta su total disolución, evitando que nos queden grumos.
- Añadimos el zumo mezclado con la harina a los huevos, volvemos a batir hasta que emulsionen todos los ingredientes.
- Engrasamos la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, rociamos con un poco de harina.
- Vertemos la masa, cerramos la tapa y programamos:

Menú tarta – 25 minutos

- Sobre un paño de cocina limpio espolvoreamos el azúcar (aproximadamente de 5 a 6 cucharadas).
- Finalizada la función, desmoldamos el bizcocho sobre el paño de cocina (encima de la base de azúcar).
- Enrollamos el bizcocho con la ayuda de la servilleta y liado en ella, dejamos enfriar de 4 a 6 horas en el frigorífico.
- Transcurrido el tiempo, quitamos el paño de cocina y cortamos en rodajas gruesas.

BIZCOCHO AL AROMA DE ROMERO

Menú tarta
40 minutos

6/8 RACIONES

537 cal. /ración

INGREDIENTES

4 Huevos

225 gr. de azúcar

225 gr. de harina de repostería

8 gr. de levadura en polvo

1 Cucharada sopera de romero picado

1 Pizca de sal

225 gr. de aceite de oliva

200 gr. de cava

Ralladura de ½ naranja

Unas gotas de esencia de vainilla

Para el glaseado de naranja:

Ralladura de ½ naranja

Zumo de 2 naranjas

4 Cucharadas colmadas de azúcar

- Tamizamos la harina junto con la levadura sobre un cuenco. Agregamos el romero limpio, seco y bien picadito, la ralladura de naranja y una pizca de sal. Reservamos.
- En otro recipiente cascamos los huevos y junto con el azúcar batimos enérgicamente hasta que blanqueen y doblen su volumen.
- A continuación incorporamos el aceite, el cava y la esencia de vainilla. Mezclamos bien.
- Incorporamos la harina en forma de lluvia, con movimientos ascendentes de abajo hacia arriba, hasta conseguir una masa lisa y homogénea.
- Engrasamos la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, enharinamos con un poco de harina y vertemos la masa. Programamos:

Menú tarta – 40 minutos

Para el glaseado de naranja: En un cazo ponemos el azúcar, la raspadura de naranja y el zumo. Dejamos cocer a fuego muy lento hasta conseguir el glaseado de naranja, dejamos entibiar y vertemos sobre el bizcocho.

BIZCOCHO ESPONJOSO DE CHOCOLATE

Menú tarta
30 minutos

6/8 RACIONES

315 cal. /ración

INGREDIENTES

3 Huevos

140 gr. de natillas de chocolate + 50 gr. para la cobertura

140 gr. de azúcar

70 gr. de aceite

1 Sobre de levadura

50 gr. de cacao en polvo

5 Cerezas confitadas

Un chorreón de zumo de naranja

Mantequilla (para untar)

Harina para enharinar la cubeta

- En un bol, batimos los huevos junto con el azúcar hasta conseguir que nos quede bien espumosos. Añadimos la crema de chocolate, el cacao en polvo, el aceite, el chorreón de zumo de naranja y la harina tamizada junto con la levadura. Mezclamos bien hasta conseguir una masa homogénea y libre de grumos.
- Untamos la cubeta con un poco de mantequilla, enharinamos con un poco de harina retirando la sobrante, volcamos la masa, introducimos en nuestra Cook Maker Premium y programamos:

Menú tarta – 30 minutos

- Una vez finalizado, dejamos entibiar y cubrimos con el chocolate. Adornamos con cerezas confitadas.

BIZCOCHO GENOVÉS

Menú tarta
25 minutos

6/8 RACIONES

264 cal. /ración

INGREDIENTES

4 Huevos + 2 Yemas

150 gr. de azúcar

150 gr. de harina de repostería

60 gr. de mantequilla

8 gr. de levadura

- En un bol ponemos los huevos más las dos yemas junto con el azúcar. Batimos enérgicamente con la ayuda de varillas hasta que doblen su volumen.
- Poner la mantequilla unos segundos en el microondas. Agregarla una vez esté fría.
- Por último, agregar la harina tamizada junto con la levadura. Mezclar con movimientos envolventes hasta conseguir una masa homogénea.
- Engrasar y enharinar la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
- Verter la masa. Cerramos la tapa y programamos:

  Menú – 25 minutos

- Finalizado el horneado, dejamos templar y desmoldamos. Espolvoreamos con azúcar glass.

BIZCOCHO DE PIÑA

Menú tarta
30 minutos

6/8 RACIONES

287 cal. /ración

INGREDIENTES

3 Huevos

90 gr. de leche

60 gr. de aceite

170 gr. de azúcar

150 gr. de harina

1 Sobre de levadura

Piñas en rodajas (lata)

Cerezas en almíbar

Caramelo líquido

20 gr. de almíbar de piña

Papel de horno

- En un bol batimos los huevos con el azúcar enérgicamente con la leche, el aceite, el almíbar de piña y el azúcar. Batimos bien hasta que nos quede bien espumoso.
- A continuación incorporamos la harina tamizada junto con la levadura, mezclándola bien hasta que no quede ningún grumo.
- Cortamos en forma de círculo el papel de horno y lo introducimos en el fondo de la cubeta.
- Agregamos el caramelo líquido (también podemos sustituirlo por un poco de azúcar moreno).
- Colocamos las rodajas de piña bien escurridas con las cerezas confitadas en el centro de cada rodaja, echamos la masa lentamente con mucho cuidado, hasta cubrir las rodajas de piña.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú tarta – 30 minutos

BIZCOCHO DE PERAS

Menú tarta
30 minutos

6/8 RACIONES

353 cal. /ración

INGREDIENTES

- 2 Huevos
- 70 gr. de aceite de oliva (suave)
- 50 gr. de leche
- 200 gr. de azúcar
- 230 gr. de harina
- Ralladura de 1 limón
- 1 Cucharadita de levadura
- 4 Peras (cortadas a dados)
- Azúcar glas (para espolvorear)

- Batimos los huevos junto con el azúcar enérgicamente hasta que doblen su volumen.
- Agregamos la ralladura de limón, el aceite, la leche y la harina tamizada junto con la levadura.
- Pelamos las peras cortándolas a dados y las enharinamos con un poco de harina (esto evitará que la fruta se nos deposite en el fondo de la masa).
- Engrasamos la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, vertiendo la masa. Una vez depositada la masa vamos incorporando los daditos de pera enharinados por toda la superficie.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú tarta – 30 minutos

BIZCOCHO DE FRUTOS SECOS AL CACAO

Menú tarta
30 minutos

6/8 RACIONES

635 cal. /ración

INGREDIENTES

- 3 Huevos
- 220 gr. de azúcar
- 1 Yogur de limón
- Ralladura de 1 naranja
- 130 gr. de aceite de oliva (suave)
- ½ Cucharada de canela
- 1 Clavo de especie
- 15 gr. de levadura
- 230 gr. de harina
- 100 gr. de cacao en polvo
- 100 gr. de nueces (troceadas)
- 100 gr. de dátiles (deshuesadas y troceadas)

- En un bol cascamos los huevos batiéndolos junto con el azúcar hasta que doblen su volumen.
- Agregamos el yogur, la ralladura de naranja, el aceite, la canela y el clavo de especie (que habremos majado con la ayuda de un mortero). Seguimos batiendo.
- Incorporamos la harina tamizada junto con la levadura y el cacao en polvo, mezclando todo hasta conseguir una masa homogénea libre de grumos.
- Para finalizar añadimos los dátiles y las nueces.
- Engrasamos la cubeta y vertemos sobre ella la masa. Cerramos la tapa y programamos:

Menú tarta – 30 minutos

BIZCOCHO MARMOLADO CON CHOCOLATE

Menú tarta
42 minutos

6/8 RACIONES

463 cal. /ración

INGREDIENTES

Mezcla blanca:

2 huevos

150 gr. de azúcar

100 gr. de nata

90 ml. de aceite de girasol

170 gr. de harina

2 Cucharaditas de levadura

1 Pizca de sal

Mantequilla (para untar el molde)

Mezcla chocolateada:

2 Huevos

125 gr. de azúcar

100 gr. de nata

90 ml. de aceite de girasol

150 gr. de harina

2 Cucharaditas de levadura

1 Pizca de sal

50 gr. de cacao en polvo

- Para este bizcocho marmolado, prepararemos las dos masas por separado y en distinto bol.
- Mezcla blanca: En un bol batimos los huevos enérgicamente junto con el azúcar, agregamos la nata, el aceite y la harina tamizada junto con la levadura. Incorporamos una pizca de sal. Reservamos.
- En otro bol, batimos los huevos enérgicamente junto con el azúcar. Agregamos la nata, el aceite, el cacao en polvo y la harina tamizada junto con la levadura. Incorporamos una pizca de sal.
- Engrasamos la cubeta de nuestra Cook Maker Premium.
- En cada bol introducimos una cuchara grande (que es la medida que necesitaremos para hacer el montaje).
- Echamos una cucharada de masa blanca en el centro de la cubeta, cambiamos de masa y colocamos otra cucharada de mezcla chocolateada justo encima de la anterior. Así vamos alterando los colores; ella sola se esparcirá por toda la superficie de la cubeta.
- Finalizada la última capa, con ayuda de una espátula, vamos rallando la masa como si estuviéramos cortando porciones, desde el centro hacia fuera, y desde fuera hacia el centro(para introducir el rallado).
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú tarta – 42 minutos
- Sacamos el bizcocho, dejamos entibiar y desmoldamos.

DELICIAS DE COCO

Menú tarta
25 minutos

6/8 RACIONES

287 cal. /ración

INGREDIENTES

3 Huevo

150 gr. de azúcar

100 gr. de mantequilla fundida

70 gr. de coco + 10 gr.

50 gr. de harina

1 Cucharadita de levadura

Azúcar glas

Mantequilla para untar el molde

- Batimos los huevos junto con el azúcar enérgicamente hasta que la mezcla blanquee y espume, aumentando el doble de su volumen.
- Agrega la mantequilla y el coco. Incorpora la harina tamizada junto con la levadura. Mezclamos bien todos los ingredientes.
- Untamos el molde con un poco de mantequilla. A continuación vertemos la masa.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú tarta – 25 minutos
- Mezclamos el azúcar glas con el coco
- Finalizada la función, desmoldamos, sacamos el bizcocho, dejamos entibiar y desmoldamos. Cortamos en porciones y espolvoreamos con el azúcar y el coco.

BIZCOCHO DE CALABAZA

Menú tarta
30 minutos

6/8 RACIONES

413 cal. /ración

INGREDIENTES

300 gr. de calabaza (sin piel ni pepitas)

4 Huevos

270 gr. de azúcar

80 gr. de aceite de oliva (suave)

310 gr. de harina

1 Sobre de levadura

1 Cucharadita de canela molida

Mantequilla (para untar el molde)

- Limpiamos la calabaza cortándole la cáscara y retirando los filamentos y las pepitas. Con ello tenemos que obtener 300 gr. de calabaza de pulpa limpia. Rallamos y reservamos.
- En un bol batimos los huevos junto con el azúcar, hasta lograr que espumen y aumenten dos veces su volumen.
- Agregamos el aceite junto con la harina tamizada con la levadura y la canela. A continuación, incorporamos la calabaza rallada, mezclando todos los ingredientes hasta conseguir que nos quede bien ligados y tengamos una masa fina y uniforme libre de grumos.
- Untamos la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, vertemos la masa, cerramos la tapa y programamos:

  Menú tarta – 30 minutos

- Finalizada la función, dejamos enfriar antes de desmoldar.

BIZCOCHO DE ALMENDRAS CON CHOCOLATE

Menú tarta
25 minutos

6/8 RACIONES

505 cal. /ración

INGREDIENTES

3 Huevos

140 gr. de azúcar

140 gr. de crema de almendras

70 gr. de aceite de girasol

140 gr. de harina

1 Sobre de levadura

Mantequilla para untar

Harina para espolvorear

Para la cobertura de chocolate:

200 ml. de nata para montar

200 gr. de chocolate (especial cobertura)

- Montamos los huevos junto con el azúcar hasta que estén espumosos y hayan doblado su volumen.
- Añadimos la crema de almendras y el aceite.
- Mezclamos la levadura con la harina incorporándola a la masa con ayuda de un colador en forma de lluvia.
- Mezclamos bien todos los ingredientes con movimientos envolventes hasta conseguir una masa lisa y homogénea libre de grumos.
- Untamos la cubeta de nuestra Cook Maker Premium con mantequilla y espolvoreamos con un poco de harina.
- Vertemos la masa, cerramos la tapa y programamos:

  Menú tarta – 25 minutos

Para la cobertura:

- Echamos la nata en un cazo, calentamos a fuego medio removiendo de vez en cuando.
- Una vez que rompa a hervir añadimos el chocolate troceado, retirando la nata del fuego. Dejamos reposar unos minutos y removemos con una cuchara de madera hasta que el chocolate se funda en su totalidad y quede una crema suave. (Para conservarlo líquido hasta el momento de hacer la cobertura, metemos el cazo en un recipiente con agua caliente).
- Finalizado el horneado sacamos el bizcocho dejándolo enfriar sobre una rejilla.
- Vertemos la cobertura de chocolate, dejamos unos minutos hasta que se solidifique y servimos.

BIZCOCHO DE MANZANA

Menú tarta
45 minutos

6/8 RACIONES

486 cal. /ración

INGREDIENTES

900 gr. de manzana
Zumo de ½ limón
250 gr. de leche
250 gr. de azúcar
6 Huevos
250 gr. de harina
1 Sobre de levadura
1 Pizca de sal
Mantequilla para untar el molde
2 Manzanas (para adornar)
Mermelada de melocotón

- Pelamos, descorazonamos y troceamos las manzanas, rociándolas con el zumo de limón.
- Introducimos las manzanas en el vaso de la batidora, agregamos la leche, el azúcar, los huevos, la harina tamizada con la levadura y una pizca de sal. Batimos durante unos minutos.
- Untamos la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, vertemos la masa, cerramos la tapa y programamos:

Menú tarta – 45 minutos

- Comprobamos que esté bien cuajado, introduciéndole una aguja. Si sale limpia, estará en su punto, si no, le daremos unos minutos más. Finalizada la función, extraemos la cubeta y dejamos enfriar antes de desmoldar.
- Colocamos el bizcocho sobre una fuente reflactaria.
- Colocamos las manzanas encima del bizcocho, horneamos unos minutos en el horno posición grill a 180 °C de temperatura.
- Disolvemos la mermelada con un poco de agua y pintamos toda la superficie de la tarta.

TARTA DE SANTIAGO

Menú tarta
25 minutos

6/8 RACIONES

370 cal. /ración

INGREDIENTES

250 gr. de almendras crudas (molidas)
250 gr. de azúcar
5 Huevos
Ralladura de limón (al gusto)
½ Cucharadita de canela
Mantequilla (para untar el molde)
1 Plantilla de la Cruz de Santiago

- Echamos en un bol las almendras, la ralladura de limón y la canela. Mezclamos bien.
- Incorporamos los huevos ligeramente batidos y con una espátula de goma vamos ligando todos los ingredientes hasta que nos quede todo bien mezclado (no hay que batir la mezcla).
- Untamos la cubeta de nuestra Cook Maker Premium con un poco de mantequilla. Vertemos la mezcla, cerramos la tapa y programamos:

Menú tarta – 25 minutos

- Finalizada la función, dejamos que se enfríe antes de desmoldarla.
- A continuación y una vez fría, desmoldamos, ponemos encima la plantilla y echamos el azúcar en un colador y movemos ligeramente para que el azúcar caiga uniformemente sobre la superficie de la tarta.

BIZCOCHO CON SEMILLAS DE AMAPOLA

Menú tarta
30 minutos

6/8 RACIONES

322 cal. /ración

INGREDIENTES

3 Huevos

180 gr. de azúcar

1 Yogur griego natural

Ralladura de ½ limón

50 ml. de aceite de girasol

200 gr. de harina

1 Sobre de levadura

3 Cucharadas de semillas de amapola

Mantequilla para untar el molde

- Batimos los huevos junto con el azúcar enérgicamente hasta que doblen su volumen.
- Agregamos el yogur griego junto con la ralladura de limón y el aceite. Seguimos batiendo hasta mezclar bien todos los ingredientes.
- Incorporamos la harina tamizada junto con la levadura, mezclándolo todo con movimientos envolventes hasta conseguir una masa lisa y homogénea libre de grumos.
- Cogemos una pequeña porción de masa, añadimos las semillas de amapolas integrándolas bien. Reservamos.
- Engrasamos la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, agregamos una pizca de harina sobre la mantequilla.
- Vertemos la masa. A continuación incorporamos en el centro la mezcla con las semillas de amapolas, extendemos con una cuchara de madera desde el centro hacia los bordes.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú tarta – 30 minutos

BIZCOCHO DE NARANJA CON PEPITAS DE CHOCOLATE

Menú tarta
30 minutos

6/8 RACIONES

580 cal. /ración

INGREDIENTES

3 Huevos

300 gr. de azúcar

200 ml. de nata

100 ml. de aceite de girasol

1 Naranja

300 gr. de harina de repostería

Levadura (un sobre)

100 gr. de pepitas de chocolate

Mantequilla (para untar el molde)

- Lavamos la naranja, rallamos su piel y extraemos el zumo. Reservamos.
- En un bol batimos los huevos junto con el azúcar hasta conseguir que espumen y doblen su volumen.
- Agregamos la nata, el aceite, la ralladura y el zumo de la naranja. Seguimos batiendo durante unos minutos.
- A continuación incorporamos la harina junto con la levadura, mezclando todos los ingredientes con movimientos envolventes.
- Engrasamos la cubeta de nuestra Cook Maker Premium, enharinamos con un poquito de harina retirando al sobrante.
- Echamos la mezcla. Una vez en el interior de la cubeta incorporamos las pepitas de chocolate repartiéndola por todos los contornos con la ayuda de una lengua pastelera o cuchara de palo. Cerramos la tapa y programamos:

  Menú tarta – 30 minutos

- Para que no se hundan las pepitas de chocolate, las podemos pasar por harina antes de agregarlas a la masa.

BIZCOCHO DE LIMÓN

Menú tarta
30 minutos

6/8 RACIONES

503 cal. /ración

INGREDIENTES

3 Huevos

1 Yogur de limón (125 gr.)

Aceite (1 medida del vaso de yogur)

Azúcar (2 medidas del vaso del yogur)

Harina (3 medidas del vaso del yogur)

Raspadura de 1 limón

1 Sobre de levadura

Mantequilla (para engrasar la cubeta)

Harina (una pizca para enharinar la cubeta)

- En un bol cascamos y echamos los huevos uno a uno y sin batirlos.
- A continuación, incorporamos el yogur de limón y vamos añadiendo las medidas de aceite, azúcar y harina.
- Agregamos la raspadura de limón y el sobre de levadura.
- Una vez que estén todos los ingredientes, con una espátula o cuchara de madera, vamos mezclando todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea, libre de grumos.
- Engrasamos la cubeta añadiéndole un poco de harina, retiramos el exceso (si fuese necesario) y vertemos la masa.
- Cerramos la tapa y programamos:

  Menú tarta – 30 minutos

- Finalizado el horneado, retiramos la cubeta, dejamos enfriar y desmoldamos.

PASTELITO DE MANZANA

Menú tarta
30 minutos

6/8 RACIONES

498 cal. /ración

INGREDIENTES

2 Huevos

100 gr. de azúcar

100 gr. de mantequilla clarificada

150 gr. de harina

1 Sobre de levadura

2 Yogures naturales

4 Manzanas reinetas

Mantequilla (para engrasar)

- Batimos los huevos con el azúcar enérgicamente hasta que espumen y aumenten su volumen.
- Agregamos la mantequilla y la harina tamizada junto con la levadura.
- Incorporamos los yogures y mezclamos bien.
- Pelamos las manzanas y las rallamos a corte grueso.
- Echamos las manzanas a la masa. Con ayuda de una espátula de madera, vamos ligándola bien hasta conseguir una masa homogénea.
- Engrasamos la cubeta, echamos un poquito de harina repartiéndola por todos los contornos y retirando el exceso.
- Vertemos la masa, cerramos la tapa y programamos:

  Menú tarta -30 minutos

- Finalizado el horneado, sacar la cubeta y dejar enfriar antes de desmoldar.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE BLANCO Y NUECES

Menú tarta
25 minutos

6/8 RACIONES

444 cal. /ración

INGREDIENTES

- 4 Huevos
- 120 gr. de azúcar
- 140 gr. de mantequilla
- 130 gr. de chocolate blanco (especial postres)
- 35 gr. de nueces peladas
- 120 gr. de harina tamizada
- Granadas despipadas (para adornar)
- Mantequilla (para untar la cubeta)

- En un bol echamos los huevos, incorporamos el azúcar y batimos enérgicamente hasta que estén espumosos y doblen su volumen.
- En un cuenco ponemos la mantequilla junto con el chocolate cortado a tacos. Fundimos en el microondas.
- Incorporamos la crema de chocolate blanco al batido de huevos, mezclando con movimientos envolventes.
- Agregamos las nueces ligeramente machacadas y la harina tamizada. Mezclamos todos los ingredientes hasta conseguir una masa lisa y homogénea (no batir).
- Engrasamos la cubeta con un poco de mantequilla y espolvoreamos con harina. Vertemos la masa, cerramos la tapa y programamos:

  Menú tarta – 25 minutos

- Finalizado el horneado, sacamos la cubeta y dejamos enfriar antes de desmoldar.

BIZCOCHO DE FRUTOS SECOS CON MANZANA

Menú tarta
30 minutos

6/8 RACIONES

590 cal. /ración

INGREDIENTES

- 3 Huevos
- 160 gr. de azúcar
- 85 ml. de aceite
- 100 ml. de leche
- 40 gr. de galletas "All-Bran" de manzana (2 galletas)
- 1 Manzana
- 20 gr. de pasas
- 20 gr. de orejones
- 20 gr. de higos
- 10 gr. de harina de almendra
- 180 gr. de harina
- 1 Paquete de levadura
- Mantequilla para untar el molde

- En un bol amplio, batimos los huevos junto con el azúcar hasta que blanqueen y doblen su volumen.
- Seguimos batiendo y vamos incorporando la leche, el aceite, las galletas (desboronada con las manos), la manzana pelada y troceada y los frutos secos partidos a trozos menudos.
- A continuación, agregamos la harina tamizada junto con la levadura, y seguimos mezclando con movimientos envolventes hasta su total disolución.
- Engrasamos la cubeta, vertemos la masa y programamos:

  Menú tarta – 30 minutos

- Finalizado el horneado, sacamos el bizcocho y dejamos templar antes de desmoldar.