



TARTAS Y BIZCOCHOS



COOKMAKER
PREMIUM



Menú tarta
43 minutos



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)

BIZCOCHO DE CALABACÍN

- 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.



Menú tarta
25 minutos



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

ENROLLADO DE NARANJA

- 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.



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

BIZCOCHO AL AROMA DE ROMERO

- 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.



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
140 gr de harina
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

BIZCOCHO ESPONJOSO DE CHOCOLATE

- 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.



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

BIZCOCHO GENOVÉS

- 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.



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

BIZCOCHO DE PIÑA

- 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



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)

BIZCOCHO DE PERAS

- 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



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)

BIZCOCHO DE FRUTOS SECOS AL CACAO

- 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



Menú tarta
42 minutos



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

BIZCOCHO MARMOLADO CON CHOCOLATE

- 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.



Menú tarta
25 minutos



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

DELICIAS DE COCO

- 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.



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)

BIZCOCHO DE CALABAZA

- 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.



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)

BIZCOCHO DE ALMENDRAS CON CHOCOLATE

- 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.



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

BIZCOCHO DE MANZANA

- 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 reflectaria.
- 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.



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

TARTA 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.



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

BIZCOCHO CON SEMILLAS DE AMAPOLA

- 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



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)

BIZCOCHO DE NARANJA CON PEPITAS DE CHOCOLATE

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

Menú tarta – 30 minutos



Menú tarta
30 minutos



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)

BIZCOCHO DE LIMÓN

- 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.



Menú tarta
30 minutos



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)

PASTELITO DE MANZANA

- 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.



Menú tarta
25 minutos



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 despidadas (para adornar)
- Mantequilla (para untar la cubeta)

BIZCOCHO DE CHOCOLATE BLANCO Y NUECES

- 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.



Menú tarta
30 minutos



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

BIZCOCHO DE FRUTOS SECOS CON MANZANA

- 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.

