

# TARTA DE MANZANA EN SARTÉN

## Ingredientes:

### (Para el relleno)

- 30 g de Natuvia Granulado
- 2 unidades de manzanas
- 1 pizca de canela molida
- 1/2 unidad de limón
- 20 g de mantequilla

### (Para el bizcocho)

- 55 g de harina
- 25 g de Natuvia Granulado
- 2 unidades de huevo

## Preparación:

- 1- Reuní todos los ingredientes para elaborar la tarta de manzana en sartén. Procurá utilizar una sartén anti-adherente para evitar problemas a la hora de retirar la tarta cuando esté lista.
- 2- Mientras, derretís la mantequilla en la sartén, pelá las manzanas, quitá el corazón y trocealas en rodajas en forma de media luna, como ves en la imagen.



- 3- Salteá las manzanas en la sartén con la mantequilla durante 4 minutos a fuego medio. A continuación, agregá el Natuvia y dejá cocinar a fuego suave otros 2 minutos.
- 4- Incorporá la canela y el zumo de medio limón. Dejá que se cocinen las manzanas mientras preparás el bizcocho.
- 5- Para preparar el bizcocho de esta tarta de manzana sin horno, separá las claras de las yemas en dos bowl distintos.
- 6- Montá las claras de los huevos con ayuda de unas varillas y cuando estén blancas, agregá un poco más de la mitad del Natuvia Granulado y seguí batiendo hasta que queden a punto de nieve. Por otro lado, batí las yemas con el resto de Natuvia.
- 7- Incorporá las yemas a las claras con movimientos circulares. Para ello es mejor utilizar una cuchara grande. Seguidamente, añadí la harina tamizada y seguí mezclando con movimientos envolventes hasta integrar la harina por completo.
- 8- Vertí la mezcla de bizcocho en la sartén, sobre las manzanas, dejá que se extienda y tapala. Dejá cocer la tarta de manzana sin horno en sartén a fuego suave hasta que el bizcocho esté cuajado, aproximadamente 20 minutos.  
Una vez lista, dale la vuelta a la tarta con ayuda de un plato o tapa.

