

AEG



INGREDIENTES

4 huevos
2 sobres de azúcar de vainilla
300 g de azúcar fina blanca
200 g de harina tamizada
1 sobre de levadura
1 pizca de sal
1 cucharada de vinagre
70 g de almíbar de la lata de albaricoques
850 g de albaricoques en almíbar partidos por la mitad y escurridos

COCCIÓN

50 min
96/230
Vapor solo
Grill rápido
Nivel del horno 3
Nivel del horno 4
700 ml



TARTA DE ALBARICOQUE AL VAPOR

Para 6 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Bate los huevos, el azúcar de vainilla y el azúcar con una batidora de mano hasta obtener una mezcla blanca y espumosa.
- 2 Añade la harina tamizada, la levadura en polvo y la sal, y sigue batiendo.
- 3 Añade el vinagre y el almíbar de albaricoque. Unta una fuente con mantequilla, rellénala con la masa y distribuye las mitades de los albaricoques encima.
- 4 Cocina al vapor la tarta en el nivel 3 usando el programa "Vapor solo" a 96 °C durante 50 minutos. Después dórala rápidamente hasta que esté coja color, en el nivel 4 usando el programa "Grill rápido" a 230 °C.

Presentación

Espolvorea azúcar glasé para servirla.