



TARTA DE FRUTAS

Para 8-10 personas. Nivel de dificultad 2

INGREDIENTES

- 4 huevos
- 125 g de azúcar fina
- 100 g de harina normal
- 135 ml de aceite de girasol
- 10 g de levadura en polvo
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 500 ml de natillas de vainilla espesas o nata de alto contenido en materia grasa, ligeramente montada
- 1 kg de fruta de temporada sin hueso y cortada si es necesario.
- 300 g de mermelada de albaricoque
- ½ cucharadita de agua

COCCIÓN

- 35 min
- 160
- Turbo
- Nivel del horno 2



TARTA DE FRUTAS

Para 8-10 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Unta generosamente con mantequilla un molde de flan de 28 cm cuya base tenga una hendidura en el centro (o un molde desmontable).
- 2 Pon los huevos, el azúcar, la harina, la levadura en polvo y el extracto de vainilla en un cuenco grande y bate bien todos los ingredientes con una batidora eléctrica hasta obtener una masa sin grumos.
- 3 Vierte la masa uniformemente en el molde y hornéala en el nivel 2 usando el programa "Turbo" a 160 °C durante 35 minutos o hasta que pinches la masa con un cuchillo y este salga limpio.
- 4 Saca el molde del horno y deja que se enfríe durante 5 minutos; después, da la vuelta al molde con cuidado sobre una rejilla para que se enfríe por completo la base de la tarta.
- 5 Una vez que se haya enfriado la base de la tarta, extiende por encima las natillas o la nata montada y coloca encima la fruta de manera uniforme.
- 6 Pon la mermelada de albaricoque en una cazuela pequeña con ½ cucharada de agua, llévala a ebullición y después vierte la mezcla en un cuenco pequeño pasándola por el colador. Con un pincel de cocina, pinta con cuidado la superficie de la fruta de la tarta de manera uniforme con la mermelada caliente pasada por el colador. Deja la tarta en el frigorífico hasta que se vaya a servir.

Presentación

Sírvelo con nata fresca.