

Tarta de manzana sin azúcar



Ingredientes:

6 manzanas, 2 huevos, 125 gr de yogur desnatado
150 gr de harina, 50 gr de aceite de girasol
35 gr de tagatosa (70 de azúcar o 4 gr de sacarina)
½ cta de levadura en polvo

Cobertura:

1/2½ sobre de cobertura para tartas, 1 cda de tagatosa
y 125 ml de agua

© conlaszarpas para mercadiabet



Preparación:

Con la ayuda de una batidora trituramos los huevos junto con la tagatosa, el yogur y el aceite. Añadimos 3 manzanas peladas y troceadas y seguimos triturando. Por último añadiremos la harina y la levadura.

Incorporamos al molde debidamente engrasado.

Laminamos las otras tres manzanas y disponemos encima de la masa.

Horneamos a 180° durante 30 minutos.

Para la cobertura seguir las instrucciones del fabricante, en mi caso, mezclar los polvos de la cobertura con la tagatosa, añadir el agua y llevar a ebullición. Pasado un minuto pintar la tarta y dejar enfriar 20 minutos.

[conlaszarpasenlamasa](#)