

## Tarta de Dulce de Manzana y Frambuesa



### Ingredientes Dulce:

- 240 gr o 2 manzanas gold medianas
- 100 gr de frambuesas
- 60 gr de mantequilla
- 1 cdas. Sustituto del huevo
- 1 cdita. esencia de vainilla
- 100 gr de azúcar
- 150 ml de leche bajo en proteína
- 1 cucharadita de maicena

### Elaboración Dulce:

1. Precaliente el horno a 180°. A continuación pele y corte las manzanas en gajos gordos y distribuya en un molde (como en la foto) untado con mantequilla.
2. En un bol, ponga la mantequilla ligeramente derretida con el azúcar y la cucharadita de esencia de vainilla. Mezcle todo muy bien y reserve. Ponga la leche (temperatura ambiente) en un vaso y añada el sustituto del huevo y la maicena. Diluya bien ambos polvos en la leche y a continuación vierta en el bol con la mantequilla y el azúcar.
3. Una vez tengas esta mezcla muy bien mezclada vierta sobre las frutas y lleve al horno durante unos 30 minutos.
4. Pasado este tiempo y que vea que la fruta tiene el aspecto de la foto, retire del horno y deje enfriar.



Frutas antes de ser horneadas.



Frutas tras ser horneadas.

### Elaboración Tarta:

*Para la masa del bizcocho utilicé el preparado Cake Mix de Mevalia. No obstante, para la gente de otros países que no tengan acceso a esta marca podréis hacer la receta de bizcocho del video de Nutricia de la tarta de cocodrilo y, si queréis, en lugar de utilizar zumo de naranja (como se explica en el video) podréis sustituir por leche apteica.*

## Ingredientes para el bizcocho:

- 250 gr de Cake Mix
- 60 gr de mantequilla fundida
- 90 ml de agua
- ½ cdita. de esencia de vainilla

1. Precaliente el horno a 180°.
2. Mezcle la mantequilla y luego añada el Cake Mix y el agua, mezcle todo hasta obtener una masa homogénea y lisa.
3. Engrase un molde de máximo 24 cm de diámetro y con la ayuda de una cuchara vaya pasando las frutas horneadas al molde que has engrasado, de modo que se vaya escurriendo la grasa y/o líquido.
4. Cuando tenga toda la fruta pasada al otro molde, vierta la mezcla preparada sobre la fruta y vaya distribuyendo y alisando suavemente con una cuchara hasta cubrir toda la fruta. A continuación lleve al horno precalentado durante unos 35 minutos. Para saber si está hecho, hunda un palillo en la masa y si sale seco, ya lo sabéis...Sacar del horno y dejar enfriar para degustarla.

VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR	
<b>PROTEÍNA BRUTA</b>	<b>0,90 gr</b>
Fenilalanina	14 mg
Tirosina	13,6 mg
Leucina	25,8 mg
Lisina	18 mg
Metionina	5,2 mg