



# INVISIBLE DE MANZANAS

## Ingredientes

*Para 1 tarta*

5 manzanas

2 huevos

20gr de mantequilla  
pomada

80gr de azúcar integral

70gr de harina

1 sobre de levadura

1 cucharada de extracto  
de vainilla

## Pasos

- 1.** Pela las manzanas y córtalas en láminas con una mandolina.
- 2.** En un bol mezcla los huevos y el azúcar hasta que la mezcla sea blanquecina. A continuación vierte la mantequilla pomada, la vainilla, la harina y la levadura química.
- 3.** Añade con cuidado las láminas de manzana a la mezcla para no romperlas.
- 4.** Cubre el molde con el papel de horno y vierte la mezcla.
- 5.** Hornea durante 40 minutos a 200°C.