

Tarta de uvas y nueces

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 30 '
- 40 '
- 6



Comentario nutricional

Las uvas cuentan con propiedades antioxidantes y además favorecen el buen estado de las arterias y el corazón.

Modo express

1. Bata los huevos con el azúcar y mézclelos con la maicena diluida en la leche, la canela en polvo, las uvas y las nueces picadas.
2. Engrase la cubeta y extienda la masa quebrada dentro, de forma que quede una capa de 1 centímetro de grosor tanto en la base como en 3 centímetros de pared. Vierta dentro la crema preparada en el paso 1.
3. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 40 minutos. Al terminar, deje enfriar y desmolde.