Tarta condimentada

con pimientos dulces y picantes

Preparación	20 Min.
Tiempo de cocción	30 Min.
Porciones	8
Aparato	CombiSteamer V6000 PowerSteam a partir de 2022

Masa

4 Claras de huevo

1 Una pizca Sal

4 Yemas

100 ml Leche

100 ml Aceite de oliva

1 Cucharadita Sal

120 g Perlas de mozzarella, escurrido

100 g Gruyère rallado

100 g Pimientos dulces y picantes (por ejemplo, Peppadew), escurridos, cortado en tiras

50 g Aceitunas negras, deshuesadas, cortadas por la mitad

250 g Harina

1 Cuchara sopera Polvos de hornear

Masa

Bata las claras de huevo con sal a punto de nieve y resérvelas.

Bata las yemas de huevo, la leche, el aceite de oliva y la sal en un bol. Mezcle el resto de los ingredientes hasta las aceitunas incluidas. Añada la harina y la levadura en polvo y mezcle hasta que quede suave.

Incorpore con cuidado las claras de huevo a punto de nieve a la mezcla.

Hornear

Vierta la masa en el molde y colóquela en una bandeja de cristal en el estante central de la cámara de cocción. Hornéela con aire caliente potente con inyección vapor a 200 °C durante 30 minutos.

Deje que se enfríe antes de servirla.

Pasos de cocción

Aire caliente Power con inyección de vapor 200 °C durante 30 Min.

Accesorios

Fuente de cristal endurecido

Molde para tartas apto para microondas