



### ***Ingredientes:***

3 ó 4 huevos (dependiendo del tamaño), un vaso y medio de azúcar, un vaso de queso batido (en su defecto un yogurt griego), medio baso de aceite, 3 vasos de harina, un sobre de levadura y dos manzanas.

### ***Preparación:***

En un bol, separamos las yemas de las claras, y añadimos el azúcar. Batimos hasta blanquear e incorporamos el queso batido y el aceite. Batimos bien.

A continuación incorporamos la harina y la levadura tamizados.

Montamos las claras y las vamos incorporando poco a poco con cuidado de que no se bajen.

Untamos la cubeta de la olla con aceite o mantequilla y le espolvoreamos un poco de harina. Colocamos un círculo de papel de hornear en el fondo para que el bizcocho se despegue mejor y añadimos la mitad del preparado anterior.

Pelamos las manzanas y cortamos láminas no muy finas. Añadimos una capa sobre la masa del bizcocho. Cubrimos con el resto de masa y volvemos a poner el resto de la manzana.

Tapamos la olla y programamos menú pastes durante 35 minutos. Cuando la olla pite dejamos en mantenimiento media hora más y apagamos la olla. Cuando se pueda abrir desmoldamos sobre una rejilla para que enfríe.

Como la olla no dora podemos espolvorear con azúcar y quemarlo un poco con un soplete o espolvorear con azúcar glass.