



Bizcocho de manzana



★★★★★ 3/5 10 votos Añadir a Favoritos

La manzana es uno de nuestros ingredientes favoritos a la hora de preparar cosas dulces... es que basta con probar el kuchen de manzana una vez para volverse fan. En este caso, la traemos en un exquisito bizcocho realizado con harina multicereal. Éxito seguro.

PARA: 10 PORCIONES / PREPARACION: 60 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA

- Cubierta de manzanas
- 50 g mantequilla
- 180 g azúcar
- 3 manzanas verdes (grandes)
- 2 cdas. Jugo de limón
- Para la masa:
- 300 g Harina Multicereal Selecta
- 1 cda. Polvo de hornear
- 3 huevos
- 250 g azúcar rubia
- 150 ml leche
- 70 ml aceite neutro
- 1 cdita canela en polvo
- 1 cda esencia vainilla

 Cargar carrito

Harina Multicereal



PREPARACIÓN

01.

Precalentar el horno a 180°C. Enmantecillar un molde de 22 cm de diámetro.

02.

Lavar y pelar las manzanas. Cortarlas en láminas muy finas y rociarlas con un poco de jugo de limón. Reservar.

03.

Derretir el azúcar junto con la mantequilla en una sartén a fuego medio. Una vez logrado el caramelo verterlo al molde (enmantecillado), luego acomodar cuidadosamente las manzanas cubriendo toda la superficie del molde.

04.

En un bowl mezclar la Harina Multicereal Selecta con el polvo de hornear. Batir los huevos con el azúcar, agregar la leche y el aceite e integrar bien. Ir agregando de a poco la harina hasta obtener una mezcla homogénea (en caso de sobrar láminas de manzanas cortarlas más pequeñas e integrar a la mezcla con movimientos envolventes).

05.

Colocar la mezcla en el molde con el caramelo y las manzanas. Cocinar entre 35 - 45 minutos. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.