

# Pastel manzanas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

## INGREDIENTES

|                    |                                                            |
|--------------------|------------------------------------------------------------|
| 0                  |                                                            |
| 2                  | Huevos — grandes, ligeramente batidos                      |
| 80 ml              | Leche                                                      |
| 2 ml               | Aceite girasol — o cacahuete                               |
| 0,50 cucharadita/s | Vainilla — (esencia)                                       |
|                    | Sal — fina                                                 |
| 1 cucharadita/s    | Levadura                                                   |
| 65 gr              | Azúcar                                                     |
| 70 gr              | Harina repostería                                          |
| 1 kg               | Manzanas — vaciadas, peladas y cortadas en gruesas láminas |
| Guarnición         |                                                            |
| 45 gr              | Mantequilla — fundida                                      |
| 1                  | Huevos — grande ligeramente batido                         |
| 65 gr              | Azúcar                                                     |
| 45 gr              | Mantequilla — fundida                                      |

## ELABORACIÓN

Harina + azúcar + levadura + sal. Mezclar.+ el extracto de vainilla + huevos + aceite + leche. Mezclar bien. + las manzanas y remover bien para envolverlas bien en la pasta. Verter en el molde enmantecado y enharinado.Meter en horno a 200º a media altura y cocer 25 min. hasta que la superficie esté firme y dorada. Mezclar mientras tanto los ingredientes de la guarnición: azúcar + huevo + mantequilla fundida.Cuando el pastel haya cocido los 25 min., sacarlo del fuego y + la guarnición por encima.Volver al horno y continuar la cocción 10 min. hasta que la superficie esté dorada oscura y bien firme cuando se apoya el dedo.Esperar 10 min. antes de desmoldar.Servir a temperatura ambiente y mejor

con un helado de miel.

MAVILLUM