

Pastel manzanas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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 enmantequillado 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.