

Bizcocho manzana

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

INGREDIENTES

0
3 Manzanas
0,50 Zumo de limón
4 Huevos
150 gr Margarina
150 gr Azúcar
50 gr Leche
170 gr Harina repostería
1 cucharada/s Agua de azahar
1 sobre/s Levadura

ELABORACIÓN

Pelar y quitar el corazón de las manzanas, trocear y echar en el vaso junto al zumo de limón. Programar 6 seg. vel 3 1/2, bajar los restos de las paredes con la espátula y repetir la operación. Sacar y reservar. Sin lavar el vaso echar la margarina y el azúcar. Programar 30 seg. vel, 3 1/2. Volver a poner vel 3 1/2 y con la máquina en marcha ir añadiendo los huevos uno a uno. Parar y echar la leche y el agua de azahar, programar 6 seg vel. 3 1/2, echar la harina con la levadura incorporada y programar 6 seg vel. 3 1/2. Añadir la manzana que teníamos reservada y terminar de mezclar con la espátula. Verter la mezcla en un molde engrasado y enharinado de corona y llevar al horno precalentado durante 45 m. aproximadamente. Dejar enfriar y desmoldar. El bizcocho puede tomarse templado o frío y si se quiere se puede cubrir con mermelada de albaricoque y esparcirle por encima hojuelas de almendra.