

**Creador:** ReyesT



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

¡Cuando el bizcocho esté a temperatura ambiente, espolvorea el azúcar glass por encima!

## Descripción:

¡Delicioso y fácil bizcocho de manzana, todo un clásico de los desayunos y meriendas!

## Ingredientes para 6 personas :

- -250g de azúcar
- 3 huevos
- 1 manzana descorazonada sin pelar
- 1 yogurt natural
- 100 gramos de aceite de girasol
- 1 pellizco de sal
- 250 gramos de harina de trigo
- 16 gramos de 1 sobre de levadura Royal
- 2 cucharadas de almendra laminada
- 1 taza de azúcar glass para espolvorear

## Preparación:

### Paso 1

Primero vamos a preparar el azúcar glass porque para que nos salga bien, tenemos que tener el vaso muy seco. Echamos las 6 cucharadas de azúcar y trituramos 30 segundos, velocidad progresiva 5-7-10. Reservamos. Sin lavar el vaso, ponemos los 250 gr de azúcar, los huevos y la manzana troceada y programamos 3 minutos, temperatura 37°, velocidad 4 para que el bizcocho nos quede mas esponjoso. Añadimos el yogur y el aceite de girasol y mezclamos a 5 segundos a velocidad 3 o hasta que este bien mezclado. Incorporamos la sal, la harina y la levadura y mezclamos bien 10 segundos, velocidad 4. Una vez obtenida la mezcla, echar las dos cucharaditas de almendras y mover 10 segundos a velocidad 7. Precalentamos el horno a 180° calor arriba y abajo, o función ventilador (yo lo enciendo justo cuando empiezo a hacer la receta, porque tarda más o menos eso en alcanzar los 180°). Ponemos el bizcocho en un molde untado con margarina para que no se pegue. Introducimos en el horno 30-45 minutos dependiendo del molde y de la altura que tenga nuestro bizcocho. Cuando lo saquemos, esperamos a que esté a una temperatura ambiente, y espolvoreamos con el azúcar glass por encima.

