

PLUM CAKE DE MANZANA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Esta receta me la paso mi hermana y que rica me salió.

Ingredientes para 6 personas :

- 2 yogures de naturales (yo usé activia)
- 2 medidas de yogurt de aceite
- 3 medidas de yogurt de azúcar
- 6 medidas de yogurt de harina
- 6 huevos
- 2 sobres de levadura
- 3 manzanas
- miel
- canela
- licor sin alcohol de manzana

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se mezclan los huevos, los yogures y el aceite, se añade el azúcar, y cuando la mezcla esté homogénea se incorpora la harina tamizada con la levadura. Se añade un chorrito de licor y se mezcla. Se cuecen dos manzanas y media en un poquito de agua con un chorrito del licor. Cuando estén blandas se batien con la batidora para formar una compota. Se cubre media mitad del molde con la primera crema, luego se echa la compota y luego se vuelve a echar la crema del bizcocho. Se Hornean a 170° durante 30 o 40 minutos, depende de la potencia del horno. Cuando este casi frío se echa en un vaso miel, una pizca de agua y una pizca de canela, con un pincel de silicona se empapa la parte de arriba del plum cake o el bizcocho.