

**Creador:** MarianSouto **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- 3 manzanas
- 1 vaso de leche entera
- 4 huevos
- 2 vasos de harina de repostería
- 1 vaso de azúcar
- 1 sobre de levadura
- Mermelada de melocotón

## Preparación:

### Paso 1

Pasamos por la batidora la leche y una manzana pelada. (reservamos)

### Paso 2

Batimos (con varillas, a mano o a máquina) los huevos y el azúcar. Añadimos la harina y la levadura. Por último, incorporamos la leche con la manzana y mezclamos todo bien.

### Paso 3

Se vierte todo en un molde desmontable previamente untado con mantequilla y harina, se ponen las manzanas en laminas y se mete al horno durante aprox . 1 h. a 180°

### Paso 4

Se saca del horno y se unta por encima con un poco de mermelada de melocotón.

