

Creador: MarianSouto **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.

