Bizcocho de té negro y manzana

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

Creador: Selenia19

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 2 Huevos
- 200 gr de Azúcar moreno o blanco
- 2 cucharaditas de Té negro(pakistaní, de navidad, etc el que más nos guste)
- 200 ml de Leche
- 150 ml de Aceite de oliva suave
- 250 gr de Harina
- 1 sobre de Levadura en polvo
- Ralladura de un limón
- 1 cucharadita de Canela en polvo
- Pasas al gusto
- 1 Manzana grande
- Mantequilla(para engrasar el molde)

Preparación:

Paso 1
Empezamos calentando la leche y añadiendo dos cucharaditas de té. Cuando la leche haya cogido el color del té, la filtramos y dejamos que enfríe unos minutos.

Paso 2
Precalentamos el horno a 180ª.

Paso 3
En un bol batiremos los dos huevos y les iremos añadiendo el azúcar poco poco para que se vayan integrando mejor.

Paso 4
Acto seguido le añadiremos la leche y removeremos hasta que esté todo bien mezclado.

Paso 5
Luego le agregamos el aceite, la ralladura de limón y la canela en polvo.

Paso 6
Por último, se le añade la harina tamizada y la levadura poco a poco a la masa para evitar que se formen grumos.

Paso 7
Posteriormente, engrasamos el molde para evitar que el bizcocho se nos pegue y le añadimos la manzana troceada y las pasas.

Paso 8
Echamos la masa en el molde y espolvoreamos un poco de azúcar por encima para que quede una superficie más crujiente.

Paso 9
Lo ponemos en el horno a 180º durante unos 20 minutos aproximadamente. Para saber si está hecho solo tenemos que pincharlo con un palo de brocheta o un cuchillo y si sale sucio con algo de masa lo dejamos unos minutos más. En el caso de que aún le quede un poco por arriba empieze a tostarse, cubrimos la parte de arriba con papel de aluminio.

Paso 10
Dejar enfriar y servir. ¡Buen Provecho!