BIZCOCHITOS DE MANZANA CARAMELIZADA

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

Creador: Toque de Belén

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Esta en batir las claras a punto de nieve y añadirlas al final, para que quede muy esponjoso

Descripción:
Es tos bizcochitos son de casi de bocado, están muy jugosos y son ideales para una merienda

Ingredientes para 10 personas :

- 140gr. de harina
- 125 ml de leche
- 2 huevos
- 50ml. de aceite de oliva suave
- 50gr. de azucar
- Rayadura de limon
- Canela
- 1 sobre de levadura
- 2 manzanas
- 4 cucharadas de Azúcar

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN : Lo primero se pelan la manzana se corta en trocitos pequeños y se pone a cocer con un poco de agua y azúcar hasta que esta tierna y casi caramelizada , se reserva. Se separan las yemas de las claras. Se baten con varillas las yemas con el azúcar hasta que doble su volumen se le añade el aceite y se sigue batiendo se añade la leche la ralladura de limón, la harina y la levadura y con mucho cuidado la manzana a trocitos para que no se se deshaga, se baten las claras a punto de nieve y se añade con cuidado y con movimientos envolventes a la mezcla y se `pone en los moldecitos previamente engrasados y al horno precalentado a 170º unos 20 minutos o hasta que veáis que ya están esto es según el molde que se utilice. Se desmoldan con cuidado y se espolvorea con azúcar glass y canela.