Bizcocho de manzana

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Paloma RK

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

Descripción:

Ingredientes para un molde rectangular de 24 cm.

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g. de Harina
- 100 g. de Mantequilla
- 2 Huevos
- 100 g. de Azúcar
- 16 g. de Levadura en polvo
- 2 Manzanas
- 1 cucharada de Leche

Preparación:

Paso 1

Separar las claras de las yemas. Montar las claras a punto de nieve y reservar. Tamizar la levadura con la harina. Batir las yemas junto el azúcar hasta que tenga una consistencia cremosa y se pongan blanquecinas. Añadir la mantequilla a temperatura ambiente y la cucharada de leche y a continuación la harina junto con la levadura tamizada. Mezclar con una espátula de madera la mezcla obtenida con las claras montadas. Pelar y cortar las manzanas en bloques pequeños. Poner la mitad de la masa resultante en un molde rectangular forrado con papel de horno, añadir la manzana y el resto de la masa. Hornear a 160 grados durante 30 minutos. Estará cocido cuando introduzcamos un pincho y salga limpio.