BIZCOCHO DE MANZANA CON CRUJIENTE DE NUEZ

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

LA MEZCLA DE LA MANZANA CON LAS NUECES Y EL BIZCOCHO ES EXQUISITO.

Ingredientes para 9 personas :

- 3 HUEVOS
- 150 GR. de AZÚCAR
- 90 GR. de ACEITE DE GIRASLO
- 100 GR. de LECHE
- 180 GR. de HARINA
- 2 MANZANAS
- 1 SOBRE de LEVADURA ROYAL
- PARA EL CRUJIENTE DE NUEZ
- 1 HUEVOS
- 100 GR. de AZÚCAR GLASS
- 1 CUCHARADITA de AZÚCAR VAINILLADO
- 50 GR. de MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 100 GR. de NUECES TROCEADAS
- 1 CUCHARADITA de CANELA (OPCIONAL)

Preparación:

Paso 1

Con la batidora de varillas montamos los huevos con el azúcar asta que hallan doblado su volumen, agregamos la leche y el aceite y mezclamos con movimientos envolventes, mezclamos la harina con la levadura y la agregamos a la crema en forma de lluvia y mezclamos con cuidado para que no se nos baje la masa. Vertemos la mezcla en un molde en-mantecado. Pelamos las manzanas, les quitamos el centro, las hacemos rodajas finas y cubrimos la superficie con ellas.

Paso 2

Mientras tanto, preparamos el crujiente de nuez. Batimos los huevos con el azúcar y el azúcar vainillado en la batidora. Agregamos las nuez, la mantequilla, la canela y mezclamos con una espátula. Una vez es bizcocho este dorado vertemos el crujiente de nuez y lo volvemos a meter en el horno durante 10 0 15 mit, hasta que el crujiente, este dorado.