

BIZCOCHO DE MANZANA CON CRUJIENTE DE NUEZ



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Mari Belmonte C



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 3 HUEVOS GRANDES
- 150 GRS. de AZÚCAR
- 90 GRS. de ACEITE DE GIRASOL
- LECHE 100 GR.
- 180 GRS, de HARINA
- 2 MANZANAS PELADAS SIN SEMILLAS Y CORTADAS EN RODAJAS FINAS
- 1 SOBRE de LEVADURA ROYAL
- PARA EL CRUJIENTE DE NUEZ
- 1 HUEVOS
- 100 GRS. de AZÚCAR GLAS
- 1 CUCHARADITA de AZÚCAR VAINILLADO
- 50 GRS. de MANTEQUILLA
- 1 CUCHARADITA de CANELA
- 100 GRS. de NUECES PICADAS

Preparación:

Paso 1

Con la batidora de varillas batimos los huevos con el azúcar hasta que tripliquen su volumen y este bien espesos. Añadimos el aceite y el azúcar, mezclamos con una espátula con movimientos envolventes, vamos añadiendo la harina con el royal tamizados y mezclando muy suavemente para que nos se nos baje la masa. Volcamos la mezcla en un molde enmantecado ponemos la manzana en lo alto y metemos el horno precalentado a 200° durante media hora, hasta que este cocido.

Paso 2

Mientras tanto preparamos el crujiente de miel. En la misma batidora batimos los huevos con el azúcar y el

azúcar vainillado, una vez batidos incorporamos las nueces, la canela y la mantequilla a trocitos, mezclamos bien y lo esparcimos en el bizcocho una vez que halla terminado, lo volvemos a meter en el horno durante diez o quince minutos hasta que el crujiente este bien dorado.