

# BIZCOCHO DE MANZANA CON CRUJIENTE DE NUEZ



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL



**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.*