Plumcake de manzana

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

Creador: neniaku



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

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 3 huevos (pesarlos)
- El peso de los huevos de azúcar
- El peso de los huevos de harina
- El peso de los huevos de mantequilla
- 1 sobre de levadura química (tipo Royal, 16 gr.)
- 2 manzanas grandes
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas soperas de coñac

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200º. Batir con varilla eléctrica la mantequilla muy blanda o punto pomada con el azúcar hasta obtener una masa cremosa. Añadir los huevos de uno en uno y no añadir el siguiente hasta que esté bien integrado el anterior. Añadir las manzanas peladas y troceadas pequeñitas y las cucharadas de coñac. Por último se añade con cuidado la harina mezclada con la levadura y la sal tamizando sobre la masa. Mezclar con cuidado con ayuda de una espátula o lengua de silicona. Untar el molde de mantequilla, volcar la masa anterior en el molde y meter al horno a 180º unos 40 minutos, comprobar con un palillo, cuando salga limpio y seco estará listo.