# Plumcake de manzana

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

**Creador:** neniaku **Recetizador:** Chechurue



**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.***