Bocaditos de Manzana y miel

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

Creador: ChefB



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr. de harina
- 2 cucharaditas de levadura
- 170 gr. de mantequilla reblandecida
- 180 gr. de azucar
- 3 huevos
- 1 cuchadarita de extracto de vainilla o 20 gr. de azúcar avainillado
- 2 cucharadas de zumo de manzana (lo cambié por leche)
- 4 manzanas (con 2 tuve suficiente porque mi molde era más pequeño)
- Miel

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180ºC y forrar con papel de horno el molde. En el libro te aconseja un tamaño de 30x23cm pero como no tengo lo hice en el mio de 23x23cm. (A mi se me salió un poco la masa por los bordes así que si tenéis uno un pelín más grande quedará genial) Batir la mantequilla con el azúcar, cuando formen una masa homogénea agregar los huevos. Incorporar poco a poco la harina tamizada junto con la levadura y continuar batiendo. Por último agregar la leche o zumo. Verter la masa en el molde y alisar la superficie. Descorazonar las manzanas sin quitarles la piel y cortar en gajos no muy finos. Disponerlas sobre la tarta sin hundirlas y pintarlas ligeramente con miel. Como mi molde era demasiado pequeño la masa me subió, las manzanas se hundieron y le costó hacerse un poco por dentro. Así que estuvo sobre 50 minutos en el horno a 180ºC. Lo recubrí con un aluminio sin que tocara la masa para que no se me tostara la capa superior del bizcocho. Si seguimos las instrucciones del libro y lo hacemos en un molde más alargado la masa queda mucho más fina (pero menos jugosa) y se hace en 30-35 minutos. Os puedo decir que es el bizcochito más jugoso que he probado nunca... Mmmmh! Tenías que ir con cuidado cuando lo cogías porque se deshacía! Probadlo y ya me diréis...