

# Bizcocho de nueces y manzana



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

**Creador:** Viir Olmo **Recetizador:** Tere Hada



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Puedes añadir también almendras, y arándanos.

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- 450 g de Harina
- 350 g aprox de Azúcar
- Medio litro de Leche
- 1 vaso de Nueces picadas
- 1 sobre de Levadura
- 2 Huevos
- 1 Manzana troceada
- Una pizca de Sal
- Una pizca de Vainilla
- Ralladura de naranja o limón

## Preparación:

### Paso 1

Introducimos en un bol el azúcar, la harina, la leche, el aceite, la levadura y lo batimos bien. Aplastamos las nueces con un rodillo, o con la batidora. Pelamos y picamos la manzana. Lo añadimos al bol junto con la ralladura de limón o naranja, la vainilla, la canela y la sal. Lo vertemos en un molde. y lo introducimos en el horno durante 40 o 45 min a 180°. Se deja enfriar y listo para comer :)