Bizcocho de nueces y manzana

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

Creador: Viir Olmo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 180º. Se deja enfriar y listo para comer :)