



Vitalia

para comer como en casa

Bizcocho de manzana



ingredientes (4 personas)

-1kg de manzana reineta, 3 huevos, 100 g de azúcar, 60 g de mantequilla derretida, 1 limón, 100 g de harina repostería y 1/2 sobre de levadura química.

Además, azúcar glas y puré de manzana asada.

Bizcocho de manzana



elaboración

1-Montar los huevos con el azúcar y una pizca de sal. Añadir la mantequilla derretida e integrar la harina mezclada con la levadura a través de un colador.

2-Aparte, descorazonar las manzanas, pelar, cortar muy finamente con la mandolina o a cuchillo.

3-Poner una pequeña parte de la masa de bizcocho en la base de los moldes elegidos. Después, mezclar el resto con las manzanas a láminas y terminar de rellenar del todo el molde. Golpear contra la mesa para eliminar posibles burbujas de aire.

4-Hornear a 200º durante 40 minutos aproximadamente.

5-Sacar del horno, dejar enfriar y pintar con mermelada aligerada con zumo de limón.

