BIZCOCHO CON MANZANAS CARAMELIZADAS

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

Creador: Toque de Belén

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Caramelizar las manzanas, así son mas delicadas para comer

Descripción:

bizcocho casero de manzana, ideal para el desayuno, cuando probéis éste os encantará por su sabor delicado y lo suave que es.

Ingredientes para 8 personas :

- 225 gr de harina
- 225 g de mantequilla en o pomada
- 225 gr. de azúcar
- 4 huevos grandes
- 1 sobre de levadura
- 3 o 4 manzanas grandes
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar
- Mermelada de melocotón

Preparación:

Paso 1

se separan las claras de las yemas, estas últimas las batimos con el azúcar hasta que doblen por lo menos su volumen, después añadimos la mantequilla en pomada (esto hay que batirlo muy bien para que quede todo bien mezclado), ahora vamos añadiendo la harina tamizada poco a poco y la levadura, por último, agregamos las claras a punto de nieve con movimientos envolventes para que no se baje mucho. Por otro lado, pelamos y descorazonamos las manzanas, las cortamos finas y, en una sartén grande con un poco de mantequilla, las vamos pasando para que ablanden un poco y le añadimos una cucharada de azúcar, las dejamos hasta que estén un poco caramelizadas y algo más blandas. Yo siempre lo hago así porque en el bizcocho quedan mucho más ricas y suaves para comer. En un molde redondo y desmontable, engrasamos con mantequilla, añadimos la mitad de la masa, agregamos unas rodajas de las manzanas, ponemos encima la masa que nos queda y después colocamos las manzanas que restan y lo introducimos en el horno a 170º, aproximadamente, durante 1 hora (siempre depende del horno que tengamos), se saca cuando esté listo y se pinta con la mermelada de melocotón, la cual hemos calentado con un poco de agua y listo para comer. Os encantará lo delicado que es para comer.