Bizcocho de manzana -para postres-.

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

Creador: Moria **Recetizador:** Olguita

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
¡Que no se tueste! Queda mejor doradito, ya que apreciaremos mejor la manzana. La canela es ideal con esta fruta, sobre todo en postres.

Descripción:

¿Por qué para postres? Porque sale bajito, y es ideal para decorar con las tan de moda "buttercream", o con azúcar, nata; podemos hacer una crema o abrir y rellenar de mermelada... Además, es esponjoso ya que lleva manzana rallada, le da un punto muy suave. PD: el tiempo es orientativo, dado que dependerá de nuestro horno. La cantidad de comensales también... Es un bizcocho, podemos dividirlo de muchas formas.

Ingredientes para 5 personas :

- 3 huevos
- 1 yogur natural edulcorado -será la medida del resto de ingredientes-.
- 1 medida de aceite de oliva
- 1/2 sobre de levadura Royal (u otra marca, pero los mismos gramos).
- 2 medidas de azúcar blanco
- 3 medidas de harina de trigo NORMAL -no de bizcochos ni nada-
- 1 manzana normal (o 2 muy pequeñas, a poder ser, amarillas).
- Canela al gusto
- PARA EL MOLDE: o de silicona -no hará falta nada más-, o habremos de forrarlo con papel de horno o engrasar con mantequi

Preparación:

Paso 1

Procedemos a mezclar los ingredientes en un bol grande. Primero los "líquidos": cascamos y ponemos los huevos, añadimos el yogur, y el aceite, y vamos batiendo con las varillas. IMPORTANTE: a mayor "giro" , "vuelta" o "curvatura" con que batimos, más aire le damos a la masa, y por tanto, mayor volumen tendrá. En mi caso no le di mucha ya que era para decorar a modo de tarta improvisada (una cuchara de palo normal no introduce aire, las varillas sí).

Paso 2

Incorporamos la harina y la levadura, y continuamos removiendo. Si queremos que suba más, usar el sobre entero. Normalmente se recomienda añadir antes la levadura a la harina, remover, tamizar e incorporar tamizada: esto reduce normalmente la cantidad de grumos, pero si movemos con energía no nos saldrán. Podemos engrasar el molde ahora y dejamos así unos minutos que repose la masa.

Paso 3

Ponemos el horno a calentar ahora, a unos 200 grados, que luego iremos reduciendo. Una vez que tenemos todo incorporado y bien integrado, es el momento de preparar la manzana: lavamos, pelamos y rallamos. Removemos de nuevo y endulzamos con canela. Metemos al horno y reducimos a 180 la temperatura inmediatamente. Pasados 15 minutos, reducimos de nuevo a 165 grados. A partir de aquí, vamos pinchando para ver si está hecho, y cuando esté a nuestro gusto, sacamos. Dejamos enfriar y desmoldamos.

Paso 4

Y finalmente, decoramos al gusto, una vez desmoldado. Yo utilicé azúcar glass, canela y derretí una tableta de chocolate con leche para fundir, la tiré por encima y listo. Quedó muy rico, aunque como os digo, reduje levadura para que no subiese mucho, y mi horno es fuerte, de modo que se hizo antes de tiempo, lo cual ayudó a una apariencia tan finita y uniforme. ¡Espero que sea de agrado! Saludos :)