Bizcocho de manzana y almendras

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

Creador: ReyesT

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
¡Cuando el bizcocho esté a temperatura ambiente, espolvorea el azúcar glass por encima!

Descripción:

¡Delicioso y fácil bizcocho de manzana, todo un clásico de los desayunos y meriendas!

Ingredientes para 6 personas :

- -250g de azúcar
- 3 huevos
- 1 manzana descorazonada sin pelar
- 1 yogurt natural
- 100 gramos de aceite de girasol
- 1 pellizco de sal
- 250 gramos de harina de trigo
- 16 gramos de 1 sobre de levadura Royal
- 2 cucharadas de almendra laminada
- 1 taza de azúcar glass para espolvorear

Preparación:

Paso 1

Primero vamos a preparar el azúcar glass porque para que nos salga bien, tenemos que tener el vaso muy seco. Echamos las 6 cucharadas de azúcar y trituramos 30 segundos, velocidad progresiva 5-7-10. Reservamos. Sin lavar el vaso, ponemos los 250 gr de azúcar, los huevos y la manzana troceada y programamos 3 minutos, temperatura 37º, velocidad 4 para que el bizcocho nos quede mas esponjoso. Añadimos el yogur y el aceite de girasol y mezclamos a 5 segundos a velocidad 3 o hasta que este bien mezclado. Incorporamos la sal, la harina y la levadura y mezclamos bien 10 segundos, velocidad 4. Una vez obtenida la mezcla, echar las dos cucharaditas de almendras y mover 10 segundos a velocidad 7. Precalentamos el horno a 180º calor arriba y abajo, o función ventilador (yo lo enciendo justo cuando empiezo a hacer la receta, porque tarda más o menos eso en alcanzar los 180º). Ponemos el bizcocho en un molde untado con margarina para que no se pegue. Introducimos en el horno 30-45 minutos dependiendo del molde y de la altura que tenga nuestro bizcocho. Cuando lo saquemos, esperamos a que esté a una temperatura ambiente, y espolvoreamos con el azúcar glass por encima.