cake de manzana y queso azul

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

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** Leonor Milla Mo

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

Descripción:

un pastel salado estupendo para quien sea más amante de platos salados

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gramos de harina
- 100 ml de aceite de girasol
- 2 huevos
- 150 ml de leche
- 12 gramos de levadura de repostería
- una pizca de sal
- uan pizca de azúcar
- mantequilla
- 2 manzana
- 100 gramos de queso azul

Preparación:

Paso 1

Mezcla en un cuenco la harina con la levadura, el azúcar, la sal y añade a continuación los huevos, la leche y el aceite, mezcla bien, puedes utilizar la batidora de mano si lo deseas. A continuación añade el queso azul troceado y las manzanas peladas (o no según se quiera) y cortada en finas y pequeñas láminas. Mezcla bien y deja reposar mientras se calienta el horno a 180º C.

Paso 2

Unta un molde de cake con mantequilla y vierte la mezcla anterior. Hornea el pastel de queso azul y manzana durante 30 minutos, apaga el horno y deja reposar el cake cinco minutos en su interior. Después retíralo del horno y déjalo enfriar antes de desmolar.