Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de manzana y canela

1h · 12 raciones · 431 kcal

Ingredientes

- **1.200 g** de manzanas Golden, peladas y sin semillas
- **350 g** de azúcar
- **10 g** de canela molida
- **235 g** de aceite de girasol
- **60 g** de zumo de naranja
- **15 g** de vainilla líquida
- **4** huevos
- **360 g** de harina de repostería
- **1** pellizco de sal
- **1 cucharadita** de levadura química
- **1**-2 cucharadas de azúcar glas

POR RACIÓN

Proteínas	**5,2 g**
Grasas	**22 g**
Hidratos	**55 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

PRECALENTAMIENTO

1. Precalienta el horno a 175 °C
2. Engrasa un molde de aro profundo con un poco de aceite

PREPARAR LAS MANZANAS

3. Córtalas en trozos de unos 2,5 cm y mézclalas con 50 g del azúcar y toda la canela
4. Remueve bien para que queden perfectamente impregnadas

PREPARAR LA MASA

5. En otro bol, bate los huevos con los 300 g de azúcar restantes
6. Añade el aceite, el zumo de naranja y la vainilla y mezcla hasta integrar
7. Incorpora la harina, la sal y la levadura
8. Mezcla justo hasta obtener una masa homogénea, sin batir de más

MONTAJE

9. Vierte la mitad de la masa en el molde
10. Reparte por encima la mitad de las manzanas
11. Añade el resto de la masa y termina con las manzanas restantes

HORNEADO

12. Hornea durante unos 60 minutos a 175 °C, o hasta que al pinchar el centro con un palillo salga limpio o con unas pocas migas húmedas

ENFRIADO

13. Retira del horno y deja enfriar dentro del molde sobre una rejilla antes de desmoldar

TOQUE FINAL

14. Desmolda
15. Espolvorea con azúcar glas

RECOMENDACIONES

Si ves que se dora demasiado por arriba, cúbrelo ligeramente con papel de aluminio durante los últimos minutos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya