

MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Bizcocho de manzana y canela

45min 8 raciones 414 kcal

Ingredientes

CRUMBLE

- **60 gr** harina
- **40 gr** azúcar moreno
- **40 gr** mantequilla fría en dados
- **1** cdita canela

BIZCOCHO

- **2** huevos
- **160 gr** azúcar
- **100 ml** aceite
- **125 gr** yogur natural
- **220 gr** harina trigo
- **2** manzanas golden
- **1** cdita canela
- **1** cdita royal
- Pizca sal
- Chorrito esencia vainilla

Elaboración

CRUMBLE

1. Añadir todos los ingredientes del crumble en un bol y mezclar con las manos hasta obtener textura de migas
2. Reservar en la nevera

BIZCOCHO

3. Batir los huevos con el azúcar en un bol hasta duplicar el volumen y blanquear
4. Añadir el aceite y el yogur y volver a integrar
5. Incorporar la cdita de sal, el chorrito de esencia de vainilla, y tamizar la harina, el royal y la canela, mezclando con movimientos envolventes
6. Añadir la manzana y volver a integrar
7. Pasar a un molde engrasado o con papel y hornear a 175° (precalentado y con calor arriba y abajo) durante 44-55 minutos
8. Dejar reposar con el molde sobre rejilla 15 minutos, quitar el molde y dejar atemperar en rejilla

RECOMENDACIONES

Para conservarlo, meterlo en la nevera cerrado con film o tupper, y calentarlo en el micro o airfryer un par de minutos para que quede como recién hecho.

POR RACIÓN	6 g Proteínas	18 g Grasas	59 g Hidratos	2,4 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy