

POSTRES · VEGETARIANO

Bica de manzana y almendras

45min · 12 raciones · 624 kcal

Ingredientes

- **6** huevos
- **1** yogur
- **1** vaso de aceite
- **1** vaso de almendra molida
- **3** vasos de azúcar
- **3** vasos de harina todo uso
- **1 sobre** de polvos para hornear (16 gr)
- Esencia de vainilla
- **4** o 5 manzanas
- Almendras laminadas

POR RACIÓN

Proteínas	**9,6 g**
Grasas	**28 g**
Hidratos	**88 g**
Fibra	**4 g**

Elaboración

1. Mezclamos todos los ingredientes salvo las manzanas y las almendras laminadas y batimos bien
2. Una vez bien integrado, pelamos y descorazonamos las manzanas y las cortamos en trozos. Se añaden a la masa y se mezcla bien con una espátula
3. Pasamos al molde y cubrimos con las almendras laminadas
4. Horneamos a 180º unos 35 o 40 minutos, según el horno puede llevar más o menos tiempo. Probamos pinchando con un palillo: si sale seco, ya está lista
5. Desmoldamos y enfriamos sobre una rejilla

RECOMENDACIONES

Molde utilizado de 20 x 30 cm

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos