la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de castañas y manzana

45min · 8 raciones · 405 kcal

Ingredientes

- **200 g** de castañas cocidas (también pueden ser asadas)
- **4** huevos
- **200 ml** de nata
- **60 ml** de aceite de oliva virgen extra
- **180 g** de azúcar
- Canela al gusto
- **1 sobre** de polvos de hornear
- **180 g** de harina de trigo
- **2** manzanas

POR RACIÓN

Proteínas	**6,6 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**54 g**
Fibra	**3 g**

Elaboración

1. Trituramos la nata junto con las castañas, el aceite y los huevos hasta conseguir una mezcla homogénea.
2. Añadimos el azúcar, la harina, los polvos de hornear y la canela. Mezclamos bien hasta integrar todos los ingredientes.
3. Pelamos las manzanas, las cortamos en trocitos y las incorporamos a la masa.
4. Vertemos en un molde y horneamos a 170 °C durante unos 40-45 minutos, o hasta que al pincharlo salga limpio.
5. Dejamos templar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos