



PASTEL DE MANZANA

Nivel de dificultad **Principiante**

Para la tarde o cualquier hora un dulce siempre cae bien, y qué mejor si es de manzana. Sorprende en casa con este delicioso postre.

1. INGREDIENTES

- Azúcar rubia
200 gr
- Mantequilla
200 gr
- Manzana Israel
1 kg
- Mantequilla con sal
100 gr
- Huevos
6 unidades
- Harina sin preparar
300 gr
- Polvo para hornear
10 gr
- Canela en polvo
- Azúcar en polvo

2. PREPARACIÓN

En la sartén Titán agregar 100 gr de azúcar rubia, 50 gr de mantequilla y derretir totalmente. Agregar 1 kg de manzana Israel en cubos e integrar. Cocinar a fuego lento hasta que las manzanas queden blanditas. Reservar y dejar enfriar.

En un recipiente poner 6 huevos, batir a velocidad máxima hasta que dupliquen su volumen, integrar 100 gr de azúcar rubia (siempre en forma de lluvia) y 150 g de mantequilla derretida. Sobre la mezcla, tamizar 300 gr de harina sin preparar en dos partes, integrar con movimientos envolventes, agregar la mitad restante de harina y 10 gr de polvo para hornear, 1 cucharada de canela en polvo. Integrar con movimientos envolventes.

Agregar a la mezcla la manzana cocinada (fría), siempre con movimientos envolventes.

En la sartén agregar 1 cucharada de mantequilla, derretir y volcar la masa, distribuir uniformemente, tapar o cubrir con papel aluminio. Cocina a fuego lento por 40 minutos.

Decorar con azúcar en polvo y servir.

