

Bizcocho de manzana casero

con nueces y yogur



CAMPO
TRUMAO
— Conectados con lo natural —

Ingredientes para hacer bizcocho de manzana casero con nueces y yogur, muy sabroso un cuadrado de 23 cm de lado o redondo de diámetro

- 2 Manzanas grandes de la variedad que prefieras.
- 1Yogur natural (de 125 gr).
- 3 Huevos.
- Harina (3 medidas de yogur, equivale a 225 gr).
- Azúcar (2 medidas de yogur, equivale a 240 gr).
- Aceite de oliva (1 medida de yogur, equivale a 120 gr). Si te gusta que en el sabor final se aprecie el aceite, utiliza uno de sabor potente, pero si prefieres que sea más discreto, utiliza un aceite de sabor suave.
- 1 Sobre de levadura en polvo o polvos de hornear (16 gr).
- Ralladura de la cáscara de medio limon.
- 30 gr de nueces ligeramente picadas.
- 1 Cucharadita de postre de canela en polvo.
- 1 Cucharadita de postre de azúcar morena o Vainilla para las manzanas.
- Mantequilla para untar el molde o papel de horno.

cómo hacer la receta de bizcocho de manzana casero con nueces y yogur

- 1-Pela las manzanas y quítales el centro. Córtalas en láminas finas (como si fuese para hacer patatas a lo pobre) y déjalas en un bol.
- 2-Añade al bol la canela, el azúcar avainillado o moreno y las nueces picadas. Mezcla y deja reposar mientras preparas el bizcocho. Manzanas y nueces bizcocho
- 3-Vacía el yogur en un pequeño bol para poder utilizar su recipiente desde el primer momento.
- 4-Precalienta el horno a 180° durante estos 10 minutos que vas a dedicar aproximadamente a elaborar la masa.
- 5-En un bol grande añade las dos medidas de azúcar y los huevos y bátelos bien, ya sea con unas varillas manuales o mejor aún con unas varillas eléctricas. La idea es que la mezcla crezca de volumen y se vea espumosa.
- 6-Añade el aceite y el yogur y sigue batiendo hasta que queden integrados en la mezcla.
- 7-Coloca un colador encima del bol y vierte en él la harina y la levadura para que se añadan sin grumos a la mezcla. Puedes coger el colador y golpearlo contra tu mano para que caigan por completo.
- 8-Lava el limón, sécalo, ralla su piel con un rallador muy fino y échalo al bol.
- 9-Vuelve a batir los ingredientes un par de minutos con las varillas hasta que quede todo bien mezclado. Mezcla bizcocho manzana casero
- 10-Forra el molde con papel de horno o úntalo con un poquito de mantequilla, impregnando la base y las paredes y vierte la mezcla del bizcocho en el molde.
- 11-Reparte por encima la mezcla de manzana y con la ayuda de una cuchara ve hundiéndola un poco en el bizcocho pero no del todo.
- 12-Introduce el molde en el horno sobre una rejilla a altura media y hornéalo a esos 180°C durante unos 40-45 minutos. Para saber si ya está listo haz la prueba del palillo: pincha con un palillo el bizcocho y si sale sin restos pegados ya está listo y puedes sacarlo. Si no es así deja que se hornee 3 o 4 minutos más y vuelve a hacer la prueba.
- 13-Saca el bizcocho del horno y déjalo en el molde unos 10 minutos. Después desmóldalo y espera a que se enfríe completamente antes de cortarlo.

Tiempo: 1 hora y 15 minutos