



Bizcocho fino con manzanas

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]Esta receta de bizcocho fino con manzanas es totalmente parte de mi niñez. Mi madre lo servía para la merienda o cuando teníamos invitados para un café el domingo. Siempre le encantó a la gente. Tiene una textura muy esponjosa y las manzanas la dan una humedad incomparable. Es un bizcocho que se prepara muy rápido y permite cambiar de las clásicas tartas de frutas y bizcocho de chocolate. También se puede cambiar las manzanas por peras. ¡Es una delicia![/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»2410? img_size=»full» onclick=»zoom»[/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de bizcocho fino con manzanas

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]8-10 porciones[/vc_column_text][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Preparación 10 min[/vc_column_text][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Cocción 50 min[/vc_column_text][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1578341151479{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 125g de mantequilla blanda
- 150g de azúcar
- 3 huevos
- 250g de harina
- 1 sobre de levadura en polvo
- 1 sobre de azúcar de vainilla o una cucharita pequeña de esencia de vainilla
- 2 manzanas

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Primero, separar la clara de la yema de los huevos y montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal.
3. Después, mezclar los otros ingredientes (yemas, mantequilla, azúcar, harina, levadura y azúcar de vainilla). Mezclar hasta obtener una masa homogénea y luego agregar delicadamente las claras en nieve.
4. Untar con mantequilla un molde redondo y verter la masa.
5. Seguidamente, preparar las manzanas: pelarlas y cortarlas en cuatro. Quitar el corazón y hacer incisiones en la parte externa del cuarto de manzana, sin cortarlo totalmente. Tienen que tener sólo incisiones (ver el resultado en la foto de presentación de la receta).
6. Colocar los cuartos de manzana sobre la masa, sin presionarlas.
7. Hornear por aproximadamente 50 min. Dejar enfriar antes de sacar del molde.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Tips para el bizcocho fino con manzanas

- Para obtener un bizcocho aún más esponjoso, puedes cambiar parte de la harina por Maíz. En este caso, contar con 150g de harina y 100g de maíz.
- Si te falta tiempo (o ganas), es posible mezclar directamente todos los ingredientes (excepto las manzanas), sin tener que montar las claras de huevo a punto de nieve. Da un resultado un poco menos esponjoso, pero es igual de rico!
- Para darle más sabor al bizcocho, suelo agregar un poco de canela a la masa, combina muy bien con la manzana.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1578342371014-88f57e9e8119325f92030c8dd8987767-10? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Merienda y snacks
2. Postre
3. Rincón dulce

POST TAG

1. bizcocho
2. frutas

Categoría

1. Merienda y snacks
2. Postre
3. Rincón dulce

Etiquetas

1. bizcocho
2. frutas

Fecha de creación

06/01/2020

Autor

admin

default watermark