



Bizcocho de manzanas

Bizcocho de manzanas

[Mas recetas Bizcochos en http://www.recetasypostres.net/bizcochos/13.php](http://www.recetasypostres.net/bizcochos/13.php)

Ingredientes:

3 huevos, 2 cucharadas de levadura, 130 gr. de harina, 1 manzana, ralladura de 1 limón, 110gr. de mermelada de albaricoque, 2 cucharadas de agua, 1 cucharada de azúcar y 125 gr. de mantequilla.

Pasos a seguir:

- 1) Ablandar un poco la mantequilla.
- 2) En un bol, mezclar la mantequilla, el azúcar, la rayadura de limón, los huevos y batir bien hasta formar una masa algo espumosa.
- 3) Se agrega la harina y la levadura y se bate con las varillas.
- 4) Untar un molde con mantequilla, cubrir de papel albal y volver a untar.
- 5) Verter la mezcla en el molde.
- 6) Se pela la manzana, se corta en rodajas finas y se cubre toda la mezcla.
- 7) Precalentar el horno, introducir el molde y dejar cocer 35 minutos, aproximadamente.
- 8) Para comprobar si está hecho, pinchar con una palillo y si sale seco ya estará listo.
- 9) Se saca del horno y se desmolda.
- 10) Se disuelve la mermelada con 2 cucharadas de agua y 1 de azúcar en un cazo, dejándola hervir unos segundos.
- 11) Cubrir el bizcocho con la preparación del paso 10.
- 12) Dejar enfriar y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/bizcochos/bizcocho-de-manzanas-63.php>