elGourmet

Kuchen de Manzanas

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Caramelo liquido: Cantidad necesaria
Manzanas verdes chicas: 6 Unidades
Jugo de manzanas: Cantidad necesaria

Masa

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria
Aceite de coco: 120 gr
Huevos: 2 Unidades
Polvo leudante: 2 cdita.
Té de canela en polvo: 1 cda
Azucar: 120 grs.
Harina: 220 g
Leche de coco: 100 cc
Coco rallado: 50 g

Preparación de la Receta

- *Pelar* las manzanas y cortarlas en mitades, realizando cortes en abanico sin llegar hasta la base.
- En una placa, colocar las mitades de *manzana*, agregar caramelo líquido y cocinar en horno moderado por 15 minutos.

Para la masa

en la cuba de una batidora el&eacute

- Ctrica, colocar el azúcar, el aceite de coco, la esencia de vainilla y la canela en polvo
- Batir con lira.
- Luego de un par de minutos, incorporar los huevos
- Continuar batiendo e incorporar los secos -la *harina* y el polvo para hornear tamizados junto con el coco rallado-.

- Añadir la leche de coco y batir un último minuto a máxima velocidad.
- Engrasar con *mantequilla* un molde de 26 cm de diámetro y revestirlo con papel para hornear
- Volcar la masa en el mismo, hasta que alcance los bordes -una altura de 2 cm-.
- Disponer las manzanas horneadas sobre la masa
- Colocar el molde en el horno y cocinar a 180 °C por 35 minutos.
- Retirar y servir.

- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Puedes realizar la versión mini-gateux con los mismos ingredientes
- Sólo debes colocar caramelo líquido en la base de moldes individuales de silicona y acomodar media *manzana* horneada en cada uno
- Por último, incorpora un poco de la masa
- Hornear a 180° por 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kuchen-de-manzanas