

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

- 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>