

# Manzana dulce



## Ingredientes

### Para la bavaresa de vainilla con manzana

**Azucar:** 50 grs.

**Grenetina:** 15 grs.

**Yemas:** 100 g

**Crema Batida:** 190 g

**Leche:** 190 Ml.

**Manzana verde en brunoise:** 1 Unidad

**Vainilla:** 1 Vaina

### Para la decoración

**Glaseado color verde:** Cantidad necesaria

**Almendras picadas:** 50 g

**Crema Batida:** 250 g

**Palitos de chocolate:** 6 Unidades

### Para la magdalena de canela

**Azúcar invertida:** 15 grs.

**Vainilla:** 5 Ml.

**Canela:** 10 grs.

**Harina:** 70 g

**Mantequilla fundida y fría:** 30 g

**Azucar:** 45 grs.

**Leche:** 30 Ml.

**Huevo:** 30 g

**Polvo para hornear:** 5 grs.

## Preparación de la Receta

### Para la magdalena de canela

- Mezclamos todos los ingredientes (azúcar, azúcar invertida, canela, *harina*, *huevo*, leche, *mantequilla* fundida y fría, polvo para hornear, vainilla )
- Engrasamos los moldes y vaciamos en los mismos.
- Llevamos a un horno a 180 °C durante 15 minutos.

## Para la bavaresa de vainilla con manzana

- Formamos una *crema* inglesa con la leche, azúcar, vaina de vainilla y yemas a punto de napa.
- Dejamos enfriar y agregamos *grentina* hidratada y fundida.
- Agregamos la *crema* batida de forma envolvente y la **manzana**.
- Vaciamos en los moldes y congelamos.
- Desmoldamos y con un scoop caliente le damos la forma de *manzana* formando un hoyito en el centro.

## Para el montaje

- Colocamos la bavaresa sobre una rejilla y la bañamos con el glaseado
- Refrigeramos.
- Ponemos un copo de *crema* sobre la magdalena y encima colocamos la bavaresa ya glaseada.
- Decoramos con un palito de *chocolate* en el centro y almendras picadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/manzana-dulce>