Pastel de Manzanas, Mascarpone y Nueces



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 150 grs
Huevos: 4 Unidades
Harina: 200 Gramos
Manzanas verdes peladas: 5 Unidades
Polvo de hornear: 15 Gramos
Canela: 1 cdta
Esencia De Vainilla: 1 cda
Manteca: 2 cdas
Mascarpone: 250 Gramos
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- En una sartén con 2 cucharadas de *manteca* y 2 cucharadas de azúcar caramelizar 3 manzanas en cubos.
- Batir los huevos con el azúcar, esencia de vainilla y sal a punto letra
- Unir con el queso mascarpone ablandado
- Agregar *harina*, polvo de hornear y canela.
- Poner los cubos de manzanas en la base de un molde enmantecado y enharinado, verter la preparación
- Por último coronar toda la superficie con gajos de las manzanas restantes cortados en octavos
- Espolvorear con azúcar y cocinar a 180°C por 40 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-manzanas-mascarpone-y-nueces