Postre de Manzana



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Harina 0000: 1 y 1/3 Tazas
Azucar: 1 y 1/4 Taza
Crema de leche: 1/2 Taza
Polvo de hornear: 1 cda
Huevos: 2 Unidades
Manzanas verdes: 3 Unidades
Mantequilla: 120 Gramos
Nueces picadas: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 170° C
- Ablandar en la sartén elegida *mantequilla* y unir con la mitad del azúcar
- Agregar los huevos, *crema* de leche, *harina*, polvo para hornear y nueces picadas formando una mezcla homogénea.
- Picar las manzanas en lonjas finas y agregar a la sarten mezclando de forma envolvente
- Colocar la otra parte del azúcar en la cubierta
- Llevar al horno por 45 minutos
- Servir con helado de vainilla a elección

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-de-manzana