

# Pastel de Manzana de Skåne

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 200 grs

**Mantequilla:** c/n

**Migas de pan:** 500 grs

**Canela:** 100 grs

**Manzanas:** 1 Kilo

**Nata montada:** c/n

## Salsa

**Nata:** 500 cc

**Yemas de huevo:** 4 Unidades

**Azúcar:** 60 grs

**Vainilla:** 1 Vaina

## Preparación de la Receta

- *Pelar* y cortar las manzanas en finas capas con cuchillo.
- Poner capas de **manzana**, migas de pan, *mantequilla*, azúcar y canela .
- Terminar con migas y trozos de *mantequilla*.
- Hornear 20 minutos.
- En una olla calentar la *nata*, el azúcar, las yemas y la vainilla.
- Dejar que espese sin dejar de remover.
- Servir el pastel con la salsa de vainilla y la *nata* montada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/skansk-applekaka-pastel-de-manzana-de-skane>