Pastel de Manzana de Skåne

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Azucar: 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
Azucar: 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