Pastel de Manzana



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 340 grs
Huevos: 2 Unidades
Harina: 200 Gramos
Manteca: 175 Gramos
Nueces picadas: 100 Gramos
Manzanas ralladas: 2 Unidades
Brillo neutro: c/n
Esencia De Vainilla: 2 cdas
Manzanas verdes: 10 Unidades
Mermelada de damascos : 2 cdas
Polvo para hornear: 1 cda

Preparación de la Receta

- Cortar los laterales de las manzanas en forma paralela y pelarlas.
- Cortarlas em mitades y con descorazonador retirarles el centro y las semillas.
- Hacer un caramelo con el azúcar y cuando comience a burbujear colocar las mitades de manzanas paradas por los costados llenando toda la superficie de la sartén con el caramelo.
- Cuando tomen *color* caramelo darlas vuelta y terminar de caramelizarlas sin que se ablanden.
- Colocar estas manzanas (paradas igual como se caramelizaron) en un molde circular del mismo diámetro de la sartén donde se caramelizaron con un caramelo rubio en la base.
- En batidora trabajar *manteca* pomada y azúcar hasta *blanquear*.
- Agregar huevos con esencia de vainilla y batir hasta integrar.
- Añadir mermelada de damascos y terminar de incorporar batiendo.
- Sumarle a la preparación *harina*, nueces bien picadas y mezclar.
- Ya fuera de la máquina agregar manzanas ralladas finamente e integrar todos los ingredientes.
- Cubrir las manzanas con el molde con esta preparación, tapar con un papel *manteca* cortado circular del tamaño del molde y llevar a horno a 170° C por 10 minutos.
- Retirar el papel *manteca* y cocinar otros 10 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.
- Cubrir con una capa fina de brillo neutro y decorar con una quenelle de *crema* chantilly, un macarrón, pétalos de flores comestibles y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en