



# Bizcocho de Manzana

10 raciones



Nivel fácil

hasta 20 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Molde redondo de 20cm Ø  
Cuencos  
varillas manuales  
Espátula

### Para el bizcocho:

160 g azúcar  
3 huevos  
160 ml Aceite vegetal  
1 cucharadita de Aroma natural  
vainilla de Madagascar Dr.  
Oetker  
140 g harina de trigo  
60 g Almendras molidas Dr.  
Oetker  
1 cucharadita de Levadura Dr.  
Oetker  
3 manzanas Granny Smith  
10 g azúcar glas

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Engrasar el molde con mantequilla y colocar un círculo de papel vegetal en la base.
- 3 Pelar las manzanas, descorazonar y cortar en cubos de 1,5 cm aproximadamente.

## Para el bizcocho:

- 4 Colocar en un cuenco el azúcar, el aceite, los huevos, y el Aroma Natural de Vainilla de Madagascar.
- 5 Mezclar con varillas hasta combinar los ingredientes.
- 6 Añadir la harina, las almendras molidas, la levadura y mezclar con espátula.
- 7 Añadir las manzanas cortadas en cubos, reservando un puñado.





Para el horneado:

- 8 Verter la mezcla en el molde preparado.
- 9 Esparcir los cubitos de manzana restantes por la superficie del bizcocho.
- 10 Hornear durante 60' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados.
- 11 Retirar del horno y dejar enfriar. Desmoldar y espolvorear con azúcar glas para servir.

