



Bizcochitos de manzana y jengibre

Descripción



Unos bizcochitos o magdalenas de manzana, jengibre y miel, fáciles de hacer. Los haremos en cápsulas de magdalenas, pero pequeñas, que queden como bocaditos.

Enlaces de otros bizcochos, magdalenas y pastelitos:

[Bizcocho de nueces, nata y canela](#), [Bizcocho de remolacha y frutos secos](#), [Bizcocho de quesitos al baÑ±o MarÑ±a](#), [Bizcocho de Nutella marmolado](#)

[Magdalenas, Pastelillos de calabaza y frutos secos.](#)

Ingredientes: (Aproximadamente 40 unidades pequeÑ±as).

- 225 gr de harina normal.
- 150 gr de mantequilla.
- 100 gr de azÑ±car.
- 16 gr de levadura en polvo. Un sobre de los de Royal.
- 160 ml de leche entera.
- 2 huevos.
- 2 cucharaditas de postre de jengibre en polvo.
- 2 cucharadas soperas de miel.
- 1 manzana reineta hermosa.
- AzÑ±car glas y menta para decorar. Opcional.

PreparaciÑ±n:

Escogemos nuestras cÑ±psulas de magdalenas y reservamos.

Fundimos la mantequilla, reservamos.

En un bol grande colocamos la harina, la levadura, el azÑ±car y el jengibre, mezclamos bien.



AÑ±adimos la mantequilla fundida y la leche. Mezclamos con una varilla manual.



Incorporamos la miel y los huevos y seguimos removiendo bien, hasta que los ingredientes queden bien integrados. Tendremos como resultado una masa en la que se puede dibujar. Más espesa que



Repartimos los moldes en una bandeja de horno.



Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo.

Pelamos la manzana, cortamos en daditos menudos y repartimos en los moldes.



Rellenamos, con ayuda de una manga pastelera o una cuchara, con la masa cada molde (hasta la mitad).



Horneamos a 200°C, calor arriba y abajo, durante 15 minutos. Vigilamos que no se nos quemen.

Retiramos la bandeja del horno, dejamos que los bizcochitos se enfríen.

Para servir, los colocamos sobre el plato o bandeja de presentación. Espolvoreamos con azúcar glas y decoramos con unas hojitas de menta (todo ello es opcional).

¿Preparados para pecar?



Consejo: Para que se conserven varios días, los guardaremos en una caja de metal tapada, en lugar fresco y seco.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

O danos tus sugerencias, opiniones en el correo:

hola@masqpostres.es

Y ahora si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, te puedes suscribir pinchando en «Suscríbete», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Postres

Fecha de creación

noviembre 24, 2017

Autor

admin

default watermark