

Bizcocho de manzana y chocolate

Descripción

La manzana y el chocolate hacen muy buen maridaje y mas aun así, en forma de bizcocho.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

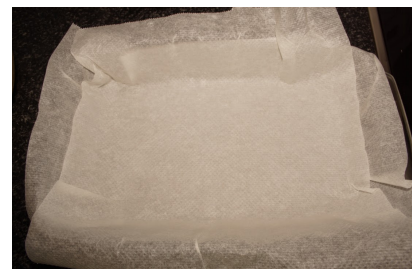
- * 4 huevos.
- * 200 gr de azúcar.
- * 2 manzanas reinetas medianas.
- * 80 gr de aceite de oliva.
- * 1 yogur.
- * 210 gr de harina de repostería.
- * 2 cucharadas soperas colmadas de cacao en polvo.
- * 2 cucharadas de azúcar moreno para espolvorear por encima.
- * 1 cucharada soper de anís. Esto es opcional, ponedle el que os guste.
- * 1 cucharada soper de levadura Royal.
- * 1 pizca de sal.
- * Zumo de limón.

Preparación:

Forramos el molde deseado con papel de horno (si es de silicona no es necesario) y reservamos.

Pelamos, rallamos las manzanas con un rallador (por los agujeros gordos) las regamos con zumo de limón para que no se oscurezcan y reservamos.

Tamizamos la harina en un bol y reservamos.





En otro bol ponemos los huevos con el azúcar y batimos con las varilla hasta que la masa claree y aumente de volumen.

Añadimos la manzana rallada y removemos. Incorporamos el aceite y seguimos batiendo para que se mezclen los ingredientes. Echamos el yogur, removemos, de forma suave y vertemos el azúcar.



Ahora añadimos la harina tamizada, poco a poco, seguimos removiendo y echamos la cucharada de levadura y la pizca de sal. Seguimos mezclando lo justo para que quede una masa homogénea.

arriba y abajo.

Separamos la masa en dos boles, en uno de ellos vertemos las cucharadas de cacao y seguimos mezclando.

Precalentamos el horno a 180°C calor



En el molde vamos echando las dos masas a la vez, caigan como caigan. Con un palo de brocheta movemos la mezcla como nos parezca, moviéndola desde el fondo del molde. Espolvoreamos el azúcar moreno por la superficie de la masa, le dará una textura muy crujiente.



Horneamos a 180°C calor arriba y abajo, durante 35 o 40 minutos. Comprobamos si esta cocido con el palo de una brocheta, si sale seco ya esta. **Dejamos nuestro bizcocho, con el horno apagado, otros 5 minutos**, pasado el tiempo, sacamos , cuando se temple desmoldamos y lo ponemos encima de una rejilla para que se enfríe.



Se puede decorar con frutos secos, azúcar glasâ!â! Â¡Â¡Â¡Â¡Â¡Â¡
Imaginaci3n al poder !!!!!

Consejo: Este bizcocho se conserva jugoso, por lo menos dos dÃas, gracias a la humedad que le dan las manzanas.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaci3n

marzo 13, 2015

Autor

admin