



Bizcocho de manzana y zanahoria

Descripción

default watermark



La manzana es una fruta que encaja bien en muchos postres, pero en los bizcochos es la reina, sobre todo la variedad Reineta, con esa acidez tan especial que les da. Esta receta lleva también zanahoria y zumo de limón y naranja.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 200 gr de azúcar.
- 220 gr de harina.
- 150 gr de zanahoria.
- 150 gr de queso crema, tipo Filadelfia.

- 10 gr de levadura en polvo tipo Royal.
- 3 huevos medianos.
- 2 manzanas Reineta hermosas.
- 100 ml de aceite de oliva suave.
- Zumo de 2 limones.
- Zumo de 1 naranja.
- Ralladura de 1 limón y 1 naranja.
- Unos pellizcos de mantequilla para la superficie.
- 4 cucharadas soperas de mermelada de albaricoque y 2 de agua, para dar brillo.

Preparación:

Lavamos y rallamos la zanahoria, reservamos.

default watermark



Sacamos la ralladura del limÃ³n y la naranja, por separado y reservamos.

Exprimimos los limones y la naranja por separado y reservamos.



Tamizamos con un colador la harina y la levadura y reservamos.

Forramos con papel de horno el molde deseado y reservamos. Me he decido por uno rectangular de 30x18x5 cm.



En un bol amplio batimos con varillas eléctricas los huevos con el azúcar hasta que blanqueen. Añadimos la ralladura del limón y la naranja y el queso crema.





Seguimos batiendo con las varillas. Agregamos el aceite de oliva y el zumo de los limones y la naranja, continuamos batiendo.



Incorporamos la harina y la levadura y mezclamos con una espátula, con movimientos envolventes. Echamos la zanahoria rallada y volvemos a mezclar.





Vertemos la mitad de esta crema en el molde forrado.

Precalentamos el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo.

Pelamos, descorazonamos y cortamos en medias lunas las manzanas (lo hacemos ahora para que no se oxiden demasiado, tiene esas rayas la manzana porque la he cortado con la mandolina) y colocamos una capa sobre la crema de zanahoria.



Volcamos el resto de la crema y cubrimos de nuevo con las medias lunas de manzana, tapando bien toda la superficie. Repartimos por encima unos pellizcos de mantequilla.



Horneamos a 180°C, calor arriba y abajo, durante 55 minutos, pincharemos con un palito de brocheta, si sale limpio está hecho, si no, dejaremos unos minutos más.

Sacamos del horno dejamos enfriar en el molde, desmoldamos presentamos en una fuente o plato. En un cuenco ponemos la mermelada y el agua, mezclamos bien y templamos en el microondas. Pincelamos la superficie de nuestro bizcocho para que brille.



ÂiY IlegÃ³ la hora de pecar!

default watermark



Consejo: Queda un bizcocho muy jugoso, suave y con el toque perfecto de acidez que le da la manzana. Lo podemos hacer de vÃspera, decoramos justo antes de servir. Ya sabemos que los tiempos de cocciÃ³n de horno son orientativos, cada horno es un mundo.

SÃ¡guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ! a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Frutas
2. Postres
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n

febrero 15, 2019

Autor

admin

default watermark