

Bizcochuelo de pera y manzana

Descripción

Esta receta es de Eva Arguiñano. Es un bizcocho muy apropiado para desayunos y meriendas.



Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- * 1 manzana reineta mediana. También se puede poner golden porque no lleva mucho azúcar el bizcocho.
- * 1 pera madura mediana. Yo he puesto conferencia.
- * 50 ml de leche.
- * 50 gr de azúcar.
- * 100 gr de harina.
- * 65 gr de mantequilla.
- * 1/2 sobre de levadura en polvo. Pongo la de Royal.
- * 2 huevos.
- * Mermelada de albaricoque o melocotón, para dar brillo al bizcocho.

Preparación:

Untamos un molde con mantequilla y espolvoreamos con harina (esto si es necesario, porque si el molde es de silicona, no hace falta). Yo he usado un molde desmoldable.

Derretimos la mantequilla y la ponemos en un bol junto con el azúcar. Batimos con la batidora de varillas. Añadimos los huevos uno a uno, sin dejar de batir hasta que está bien montado y vertemos la leche.



Pelamos la pera en dados muy pequeÃ±os, agregamos a la masa, removemos y aÃ±adimos la harina y la levadura tamizadas. Seguimos batiendo hasta que se mezcle bien todo.



Precalentamos el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo.
Pelamos, descorazonamos y cortamos en rodajas finitas la manzana y reservamos.
Vertemos la masa en el molde y cubrimos con la manzana. apretamos un poco las rodajas en la masa.



Metemos en el horno nuestro bizcochuelo, a 180Â°C calor arriba y abajo, durante 40 minutos.
Cuando este, sacamos del horno dejamos atemperar, desmoldamos y con la ayuda de una brocha lo pincelamos con la mermelada para que quede brillante.



Consejo: El molde no deberÃ¡a tener mucho diÃ¡metro, para que quedara gordito. Para saber si esta bien hecho por el centro, metemos un palo de brocheta, si sale limpio es que esta cocido.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

febrero 6, 2015

Autor

admin

default watermark