

Corona de manzana

Descripción

Esta receta me la han pasado en el gimnasio. En la última hora de gimnasia de mantenimiento, después de quedarnos machacados, hablamos de cocina.



Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- * 3 manzanas reineta.
- * 2 yogures de manzana.
- * 3 medidas de yogur (125 gr) de harina de repostería.
- * 1 medida de yogur (125 gr) de aceite de oliva.
- * 1 medida de yogur (125 gr) de azúcar.
- * 3 cucharas soperas de azúcar. Para hacer el caramelo. Podéis comprarlo ya hecho.
- * 3 huevos.
- * Chorrito de agua, gotas de limón y pizca de canela. Esta es opcional.

Preparación:

Escogemos el molde para el pastel, ponemos las 3 cucharadas de azúcar y lo ponemos al fuego junto con el chorrito de agua y las gotas de limón. Cuando veamos que esta dorado, retiramos y repartimos bien por todo el fondo del molde. Reservamos. Este paso nos lo podemos saltar si empleamos caramelo líquido comprado.

En un bol grande batimos los huevos con el azúcar, hasta que la mezcla empieza a blanquear.



Añadimos el aceite de oliva, seguimos batiendo, echamos los yogures, continuamos batiendo y la harina tamizada, poco a poco. Seguimos mezclado hasta que quede todo homogéneo.



Precalentamos el horno a 180°C calor arriba y abajo.
Pelamos las 3 manzanas. 2 de ellas las rallamos o trituramos con la batidora (yo he preferido rallarlas para que se noten en el pastel). Y las añadimos a la crema.



La otra la cortamos en rodajas finas, ponemos estas rodajas sobre el caramelo y cubrimos bien el fondo del molde con la manzana y espolvoreamos con un poco de canela, esto es opcional, si no os gusta la canela no le pongáis.



Vertemos nuestra crema en el molde sobre la manzana y metemos al horno durante 55 minutos a 180°C calor arriba y abajo.





Cuando este cocido, sacamos y dejamos enfriar en el molde. Una vez frío, desmoldamos de forma que ahora queda la manzana por encima.

Y listo, ¡que postre mas rico nos hemos marcado!!!!



Consejo: Es mejor hacer este postre de víspera, coge mejor los sabores. No queda como un bizcocho, queda como un pastel, muy jugoso.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

marzo 27, 2015

Autor

admin