

Bizcocho con manzana y almendras

Ingredientes:

- 2 Manzanas
- 115 gr. Mantequilla a temperatura ambiente
- 100 gr. Azúcar
- 135 gr. Harina
- 115 gr. Almendra molida
- 1 y ½ Cucharaditas de levadura
- 2 Huevos
- Almendras laminadas para decorar.



Elaboración:



Batir con varillas la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Añadir los huevos uno a uno y batir un poco más.

En un bol aparte mezclar la harina tamizada con la levadura, las almendras molidas y las dos

nº 66 - noviembre de 2019

manzanas peladas y partidas en daditos. Unir todo esto a la mezcla anterior con una espátula y en movimientos envolventes.

Echar la masa en un molde engrasado. Poner por encima las almendras fileteadas y espolvorear con un poco de azúcar para hacer costra. Metemos al horno precalentado a 180º durante unos 30 minutos.

**NOTA:**

Ésta sí que es una de esas recetas que reúne tres cualidades importantes: es sencilla, vistosa y riquísima. Probad a hacerla y ya veréis como repetís en su elaboración y en su degustación.

**REFERENCIA CURRICULAR**

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**