

BIZCOCHO DE MANZANA

BIZCOCHO DE MANZANA



<http://midulcepecado.com/>

Existen múltiples recetas de bizcochos, manjares fundamentales de muchos desayunos y gran cantidad de meriendas que todos solemos probar en alguna que otra ocasión, ya sea comprado o casero. Esta última opción se da en gran medida ya que es un género que se hace bastante rápido y siempre viene bien para ofrecer a cualquier visita inesperada. A la hora de elaborar un bizcocho casero tenemos la gran suerte de que normalmente tenemos siempre los ingredientes a mano porque son muy básicos, no suele ser necesario hacer un viaje al supermercado si se nos antoja en un momento puntual.

La masa de bizcocho más corriente está constituida por huevos, azúcar y harina. Partiendo de esa base siempre podemos hacer infinidad de variantes añadiendo unos u otros ingredientes al gusto, siempre

aprovechando aquellos que tenemos a nuestro alcance por casa. A un bizcocho se le puede agregar cualquier tipo de fruta o macedonia, yogures, dátiles, frutos secos, miel, canela , café, licores, todo aquello que se nos ocurra que le puede dar un toque diferente o nutritivo.

La semana pasada, aprovechando que teníamos gran cantidad de manzanas por casa y miel propia (mi chico se está iniciando en el arte de la apicultura) me dispuse a hacer un bizcocho con dichos elementos como aditivos, a sabiendas de que le iban a dar un sabor dulzón para chuparse los dedos. Si os apetece probar a hacerlo vosotros, no perdáis detalle de la receta a continuación.



INGREDIENTES

- 6 huevos.
- 450 g de azúcar.
- 300 g de harina de trigo.
- 2 yogures griegos.

- 150 ml de aceite de girasol.
- 2 cdas de miel.
- Ralladura de limón.
- 2 sobres de levadura en polvo.
- 4 manzanas.
- Sal.

DE FORMA TRADICIONAL

A la hora de elaborar este bizcocho he utilizado yogures griegos pero podemos usar cualquier otro tipo y manzanas he agregado cuatro en gajos pero cada uno puede añadir las que guste. La miel es opcional, a mi me gusta darle un toque diferente con ella, pero sino tenéis tampoco pasa nada, no es un elemento indispensable. Y por último, ya puestos a puntualizar, ralladuras para el bizcocho siempre podemos utilizar de limón o de naranja , la que mas rabia nos de.

ELABORACION

1. Programamos el horno a 180º con calor por arriba y por abajo. Engrasamos el molde que vamos a utilizar con aceite o mantequilla y harina y procedemos al batido.
2. Cogemos un bol grande e introducimos en él los huevos y el azúcar. Con la ayuda de una batidora batimos bien hasta blanquear un poco la mezcla.
3. Añadimos el aceite, la ralladura de limón, las cucharadas de miel y los yogures. Batimos de nuevo hasta que quede bien unificado.
4. Añadimos la harina, la sal y la levadura y batimos por última vez. Pelamos todas las manzanas que vamos a utilizar y las cortamos en gajos libres de pepitas.
5. Introducimos en el molde un poco de masa y añadimos unos gajos de manzana de forma dispersa. Añadimos otro poco de masa y volvemos a repetir la operación. Agregamos la masa que queda y cubrimos por arriba con el resto de gajos pendientes.
6. Una vez cubierto el molde vamos a introducirlo en el horno y

estar pendientes a partir de los 40 minutos del progreso. Sabremos cuando está listo cuando pinchemos con un cuchillo el bizcocho y este nos salga totalmente limpio. Para que la parte de arriba no dore demasiado podemos taparla con papel de aluminio a media cocción.

CON THERMOMIX

Con la thermomix el proceso para hacer el bizcocho es muy sencillo, con una rápida programación tenemos la masa batida lista para hornear.

ELABORACIÓN

1. Programamos el horno a 180º con calor por arriba y por abajo. Engrasamos el molde que vamos a utilizar con aceite o mantequilla y harina.
2. Introducimos en el vaso el azúcar y los huevos. Programamos 6 minutos a 37º, en velocidad 5.
3. Añadimos el aceite, los yogures, la ralladura de limón y las dos cucharadas de miel y mezclamos 20 segundos a velocidad 3.
4. Incorporamos la harina, la levadura y la sal y marcamos 30 segundos en velocidad 4.
5. Pelamos las manzanas y las cortamos en gajos (libres de pepitas). Una vez que tenemos la masa vertemos una poca sobre el molde y esparcimos unos pocos gajos, volvemos a incorporar otro poco de masa y esparcimos mas gajos, añadimos lo que resta de la masa y de nuevo repartimos los gajos que nos quedan por encima de forma dispersa.
6. Introducimos el bizcocho en el horno y a partir de los 40 minutos estamos pendientes de la evolución. Sabremos cuando está listo en el momento que al pinchar con un cuchillo este nos salga limpio. Para evitar que dore mucha la capa superior podemos taparlo a media cocción con papel de aluminio, teniendo siempre en cuenta que nunca debemos abrir el horno en la primera media hora, ya que se nos podría bajar.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>