
Receta de Bizcocho Al Horno Con Manzana

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta receta de **Bizcocho al Horno con Manzana** que preparé el otro día para mi familia y os diré que les encantó a todos, en especial a mis dos hermanos.

Ingredientes

- Huevos (cuatro con clara)
- Harina (dos vasos y medio)
- Azúcar (dos vasos)
- Yogur de limón (uno)
- Levadura (un sobre)
- Aceite de girasol (medio vaso templado)
- Ralladura de un limón
- Manzana (una pelada y cortada en lonchas)

Modo de Preparación

1. En un bol, batir las claras de los huevos, y a continuación echar las yemas y batirlas con la batidora
2. Añadir el azúcar y volver a batir, echar la harina y batir hasta que quede bien mezclado
3. Templar el aceite y añadirlo a la mezcla y volver a mezclar, después echar la ralladura del limón, una manzana rallada y el yogur y seguir mezclando
4. Por último echar la levadura y batir de nuevo
5. Precalentar el horno a 200 Grados mientras se prepara la mezcla
6. Volcar la mezcla en un molde untado de mantequilla o aceite y espolvoreado con harina
7. Colocar las lonchas de la otra manzana por encima de la mezcla y meter al horno unos treinta minutos (muy importante no abrir el horno durante la cocción porque si lo abris , no sube el bizcocho)
8. Cuando el bizcocho suba , bajar el horno a 180 Grados hasta que termine de hacerse, podéis pinchar el centro con un palillo y si sale limpio, el bizcocho estará hecho
9. Dejar que se enfríe y desmoldar, tomarlo con un buen café.....os encantará!!!!