

BIZCOCHO DE MANZANAS CÁNDIDAS

INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. de aceite de oliva virgen extra
- 200 gr. de leche
- 400 gr. de harina
- 2 sobres del tigre
- 3 manzanas medianíllas
- Mantequilla, harina y azúcar para untar el molde



ELABORACIÓN:

Primero pesamos todos los ingredientes y vamos precalentando el horno a 180°C. También untamos de mantequilla, harina y azúcar el molde que vamos a utilizar, yo he utilizado uno tipo corona.

Pelamos y cortamos las manzanas en medias lunas. Reservamos.

Empezamos batiendo los huevos con el azúcar, mejor con la batidora de varillas, por supuesto. Cuando esté bien fino añadimos la leche y el aceite de oliva virgen extra, y damos unos minutos más. Añadimos los sobres del tigre (podemos cambiarlos por 15 gr. de levadura química) y la harina tamizada.

Vamos volcando el batido en el molde e intercalando un par de capas de lonchas de manzana.

Pasamos al horno unos 30 minutos pero bajamos los grados a 150 una vez haya subido para facilitar la cocción. Antes de sacar nos aseguramos que está bien cocido, introduciendo la punta de un cuchillo y que esta salga seca.

Ahh. A las manzanas las he llamado cándidas por que las ha cultivado mi amigo Cándido en su Manzano de Nívar. Y que buenas le han salido.