

Pastel de manzana con magimix

Pastel de manzana con magimix

5 min	5 min 60 min	5 min 60 min 65 min	5 min 60 min 65 min 2/10
5 min 60 min 65 min 2/10 8	5 min 60 min 65 min 2/10 8 9	5 min 60 min 65 min 2/10 8 9 13	

5 min 60 min 65 min 2/10 8 9 13

200g de harina
150g de mantequilla
150g de azúcar
20g de levadura fresca
3 huevos
1 manzana
1 sobre de azúcar de vainilla
1/2 vaso de agua

Precalentar el horno a 180°C

Â»

Colocar el agua y la levadura en el bol de la Thermomix y programar 3 minutos a 37°C.

Â»

Luego agregar los demás ingredientes, excepto la manzana.

Â»

Programar 3 minutos a velocidad 3.

Â»

Pelar y cortar la manzana en cubos.

Â»

Agregarla al bol de la Thermomix.

Â»

Programar 30 segundos en función inversa a velocidad 2.

Â»

Engrasar un molde para cake.

Â»

Verter la masa obtenida. Raspar las paredes con una espátula.

Â»

Hornear durante 60 minutos a 180°C.

¡ Que disfrutes ! Deléitate con este delicioso cake de manzana hecho en Thermomix. ¡ Mmm ! ;)