

Pastel caramelizado de manzanas

Ingrédients

- 175g de azúcar
- 3 huevos
- 130g de azúcar
- 110g de mantequilla
- 130g de harina
- 5g de levadura
- 3 a 4 manzanas

Préparation

1. Continuamos con la serie de recetas rápidas con ingredientes básicos con esta vez, un pastel afrutado.
2. no se puede comer chocolate todos los días ;-). Este pastel no es menos súper delicioso: se trata de un pastel invertido caramelizado con manzanas, un poco finalmente como un pastel tatin.
3. Manzanas tiernas, una corteza bien crujiente y caramelizada y un interior suave, ese es el programa del día, ¡todo en menos de 20 minutos de preparación!
4. Primero, unta bien tu molde con mantequilla y corta un círculo de papel pergamino que pegues al fondo del molde (el desmoldeo será mucho más fácil de esta manera).
5. Pon el azúcar en una cacerola y cuécelo hasta obtener un caramelo ámbar y bien liso (cuidado, pasa rápidamente de caramelo ámbar a caramelo quemado ;-)).
6. Viértelo inmediatamente en el fondo del molde y distribúyelo por todas partes, rápidamente porque se enfría y se endurece rápido.
7. Deja cristalizar.
8. Comienza por derretir la mantequilla a fuego lento.
9. Luego, déjala enfriar.
10. Bate los huevos con el azúcar hasta tener una mezcla blanqueada y ligeramente esponjosa.
11. Agrega la harina y la levadura y remueve rápidamente, hasta tener una mezcla homogénea.
12. Toma unas cucharadas de esta mezcla y agrégalas a la mantequilla tibia.
13. Remueve bien, luego vuelve a verter todo en la mezcla anterior.
14. Remueve de manera que obtengas una masa homogénea.
15. Pela tus manzanas y córtalas en 8.
16. Distribúyelas uniformemente en el fondo de tu molde, luego vierte la masa del pastel.
17. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 40 minutos.
18. Al salir del horno, desmolde inmediatamente y retire el papel pergamino.
19. Deja enfriar un poco, ¡y a disfrutar!