

Pastel de manzana, vainilla y arce

Ingrédients

- 90g de mantequilla pomada
- 110g de azúcar de arce
- 1 vaina de vainilla
- 3 huevos
- 150g de harina T55
- 6g de levadura química
- 35g de crema líquida entera
- 3 manzanas

Préparation

1. Incluso después de las más de 50 recetas de mi libro (y algunas otras que se pueden encontrar por aquí), ¡siempre tengo ideas de recetas de bizcocho!
2. Así que aquí estoy de nuevo con un bizcocho con sabores de otoño, manzana y jarabe de arce (¡y un poco de vainilla también!
3.).
4. Usé azúcar de arce, lo puedes encontrar en línea o en una tienda especializada.
5. No te recomiendo reemplazarlo por jarabe de arce, ¡la textura del bizcocho sería totalmente diferente!
6. Material: Molde para bizcocho Ingredientes: Usé la vainilla de Madagascar Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
7. Precalienta el horno a 160°C.
8. Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar de arce y los granos de vainilla.
9. Agrega los huevos uno a uno, luego la harina y la levadura tamizadas.
10. Incorpora la crema líquida.
11. Corta las manzanas en rodajas finas, luego incorpóralas en la masa (reserva algunas rodajas para la parte superior del bizcocho).
12. Vierte la masa en un molde, agrega algunas rodajas de manzanas.
13. Hornea el bizcocho durante 1 hora a 1h10 de cocción.
14. Déjalo enfriar unos minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla, ¡luego disfruta!