

Pastel de manzana y canela



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 15min

Tiempo total: 1hrs. 40min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-manzana-y-canela>

Preparación

Precaliente el horno a 180°C. Batir 1-1/2 tazas de azúcar, el queso crema, la manteca y la esencia de vainilla a velocidad media de la licuadora hasta que esté bien mezclado (aproximadamente 4 minutos). Agregar los huevos, 1 a la vez, batiendo bien después de cada adición. Reservar. Combinar la harina, el polvo de hornear y la sal. Agregar la mezcla de harina a la mezcla anterior y batir a velocidad baja hasta que se integre.

Combinar 1/4 taza de azúcar y la canela. Mezclar 2 cucharadas de la mezcla de canela y la manzana en un tazón y agregar esta mezcla de manzana en la masa. Vierta la mezcla en un molde cubierto con aerosol para cocinar, y espolvorear con la mezcla de canela restante. Hornear a 180°C durante 1 hora y 15 minutos o hasta que el pastel se desprenda de los lados del molde. Dejar enfriar completamente sobre una rejilla, cortar y servir. Disfrute!



Ingredientes

- 1/2 taza/s Manteca blanda
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 Huevos grandes
- 1-1/2 taza/s Harina
- 1-1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 2 cucharadita/s Canela
- 3 taza/s Manzana pelada rallada
- 1-3/4 taza/s Azúcar
- 3/4 taza/s Queso Crema

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas