

# Pastel de tostadas con manzana



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **8**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pastel-de-tostadas-con-manzana>

## Preparación

Precale el horno a 175°C. Engrase ligeramente un plato para hornear cuadrado con 1 cucharada de manteca. Coloque las manzanas en un bol y espolvorear con azúcar, 1/2 cucharada de canela y 1/4 cucharadita de nuez moscada. Revuelva suavemente hasta que las rodajas de manzana están bien cubiertas. Coloque las rodajas de manzana en el fondo de la fuente para horno reservando 12 rodajas formando una capa uniforme. Ponga a un lado. Coloque los huevos, la leche, la vainilla, el cardamomo, la canela y la nuez moscada restante en un tazón y mezcle. Humedezca un trozo de pan en la mezcla de huevo hasta que esté bien cubierto y colocar en el plato para hornear ya preparado con una rodaja de manzana en la parte superior de la rodaja de pan. Repita hasta que todas las rebanadas de pan se hayan utilizado o hasta que la fuente de horno se llene. Vierta la mezcla de huevo restante en el molde, cubrir con papel aluminio y coloque en el refrigerador durante 1 hora. Destape, vierta la manteca restante por encima y hornear durante 40 a 45 minutos o hasta que la mezcla de huevo se haya

## Ingredientes

- 2 cucharada/s Manteca
- 2 Manzanas peladas sin corazón cortadas en rodajas
- 2 cucharada/s Azúcar negra
- 1 cucharada/s Canela
- 1/2 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1/4 cucharadita/s Cardamomo
- 6 Huevos ligeramente batidos
- 2 taza/s Leche
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 12 rebanada/s Pan de molde

## Categorías

Un día normal, Francesa, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Familia, Postre, Dulces, Pan y otros panificados para la casa

cuajado y el pan se haya tostado. Dejar enfriar por 5 minutos servir con azúcar en polvo y jarabe de arce, si se desea.

