

Pastel toscano de manzana



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 45min

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

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

Autor: Maria

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

Preparación

Calentar el horno a 175°C. Forrar un molde para hornear cuadrado con dos tiras de papel manteca con excedentes en los bordes.

Puede omitir el paso de papel si desea cortar y servir el pastel nada más al sacarlo de la sartén. Cepille el molde (con o sin papel) con un poco de manteca derretida para cubrir todos los lados. Batir los huevos y el azúcar en el tazón de una batidora de pie a velocidad media-alta, hasta que los huevos se vuelven pálidos y cremosos. Combine la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la ralladura de limón en un tazón. Baje la velocidad de la batidora y agregue la mezcla de harina en dos adiciones, alternando con la leche. Vuelque la mitad de la mezcla en el molde y esparcir 1-1/2 manzana cortada en dados. Agregue el resto de la masa y disponer por encima el resto de las manzanas cortadas en rebanadas. Rocíe la mantequilla restante sobre la parte superior de la torta y espolvorear uniformemente con los piñones y las dos cucharadas de azúcar. Hornear unos 45 minutos, hasta que la torta esté dorada y el centro esté firme al tocarla con un dedo. Dejar enfriar un poco antes de sacarlo del

Ingredientes

- 1/4 taza/s Manteca derretida
- 3 Huevos
- 1/2 taza/s Azúcar
- 2 taza/s Harina
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 2 cucharada/s Ralladura de limón
- 1 taza/s Leche
- 3 Manzanas verdes
- 2 cucharada/s Piñones
- 2 cucharada/s Azúcar

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Italiana, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

molde. Servir caliente o a temperatura ambiente.

