

Torta húmeda de manzanas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 25min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-humeda-de-manzanas>

Preparación

En un recipiente profundo unir y batir ligeramente el aceite con el azúcar. Agregar los huevos de a uno. Incorporar la harina alternando con la leche hasta lograr una pasta consistente. Perfumar con la esencia de vainilla. Enmantecar y enharinar un molde de 22 cm de diámetro y verter $\frac{3}{4}$ partes de la preparación. Aparte, pelar las manzanas y cocinarlas al vapor con un poco de azúcar y muy poco líquido. Una vez que pierdan algo su rigidez, retirarlas del fuego, colarlas bien (debe eliminarse todo exceso de líquido), añadir la canela y las pasas de uva previamente remojadas en coñac. Cubrir las manzanas con el resto de la pasta y verterlo en el molde. Espolvorear con azúcar y hornear 45 minutos a temperatura moderada. Retirar, dejar entibiar y luego enfriar en la heladera, espolvorear con azúcar impalpable. Cortar y servir si se desea con un copete de crema chantilly. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

Ingredientes

- 3 Huevos
- 1/4 taza/s Aceite de girasol
- 150 gramo/s Azúcar
- 300 gramo/s Harina leudante
- 1 taza/s Leche
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 cucharadita/s Canela
- 5 Manzanas cocidas al vapor
- 50 gramo/s Pasas
- 1/2 vaso/s Cognac
- 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno

