



Una receta elaborada por
Centros Garaulet
(www.garaulet.com)

Su farmacia le ofrece...

Bizcocho de manzana

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS:

6 manzanas.
120 g de harina.
2 huevos.
1 sobre de levadura.
75 g de azúcar.
Canela
Media taza de leche



PREPARACIÓN:

- 1.º Mezcle las yemas con el azúcar y cuando esté bien mezclado añada la leche.
- 2.º Tamice la harina y la levadura y añádalas poco a poca al preparado anterior sin parar de remover hasta que quede homogéneo.
- 3.º Pele las manzanas, córtelas en rodajas finas y añádalas a la masa con una pizca de canela.
- 4.º Bata las claras a punto de nieve y añádalas con cuidado para que no se bajen.
- 5.º Engrase y enharine un molde, ponga la masa y méntalo al horno, previamente precalentado a 160 °C, durante 50 minutos.

NOTA: si no quiere consumir ninguna caloría opcional sustituya el azúcar por edulcorante líquido.