



POSTRE DE MANZANA

SIN AZÚCAR NI GLUTEN *estilo Marisol*

INGREDIENTES

- 4 manzanas grandes
- 1 limón
- 4 huevos al tiempo
- 8 cdas. de harina de arroz
- 1 cdta. de polvo de hornear
- ½ cdta. de canela
- 1 cdta. esencia de vainilla
- 5 cdas. de mantequilla derretida
- 30ml crema de leche (opcional)
- pasas (cantidad necesaria)
- frutos secos para decorar

PREPARACIÓN

1. Lavar, pelar y cortar las manzanas en láminas y luego echarles jugo de limón para evitar que se oxiden.
2. En un bol batir los huevos y luego agregar el harina, el polvo de hornear, canela, vainilla, crema de leche y la mantequilla derretida, batir hasta integrar bien.
3. Agregar las manzanas al bol e ir moviendo bien para que las manzanas queden bien impregnadas con la mezcla.
4. En un molde (previamente forrado con papel de hornear), agregar la preparación poco a poco, distribuyéndola uniformemente en una capa de unos 2cm de altura aproximadamente. Luego distribuir una buena cantidad de pasas por encima. Terminar con la mezcla de manzanas.
5. Cubrir con frutos secos cortados en trocitos para decorar.
6. Llevar al horno (pre-calentado) a 180°C por 35 minutos aproximadamente.
7. Dejar enfriar antes de desmoldarlo. De preferencia dejarlo toda la noche en la refrigeradora.
8. Cortar y servir frío, ¡¡¡es una delicia!!!

Sugerencia



molde rectangular de 18cm de base desmontable (para facilitar el desmoldado)

Si no tiene problemas con el gluten, puede sustituir el harina de arroz por harina de trigo sin preparar

♡ Postre saludable ♡



♡ ¡Sorprende a tu familia! ♡

Postre de manzanas

sin azúcar ni gluten *estilo Marisol*

Decore con frutos secos, aportará una textura "crujiente" y lucirá ¡más provocativo!

Como no se agrega azúcar, el sabor dulce dependerá de las manzanas y la cantidad de pasas que usemos

Almendra en láminas

Si preparas la receta, tómale una foto y coméntanos cómo te quedó, envíala a: info@kyodaimagazine.jp y la publicaremos en el Facebook de Kyodai.