

Receta de Pastel de Manzana con Nueces de Castilla

31 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para celebrar el día de la **Región de Castilla la Mancha**, os dejo este rico **Pastel de Manzana con Nueces de Castilla**, un rico postre para hacer en casa en cualquier ocasión, resulta delicioso y su sabor es mejor aún el día siguiente.

Ingredientes

- Harina de trigo (tres tazas)
- Canela molida (una cucharadita)
- Bicarbonato de sodio (una cucharadita)
- Sal (media cucharadita)
- Manzanas peladas y sin pepitas (tres)
- Azúcar refinada (una taza)
- Azúcar mascabado (una taza)
- Aceite de girasol (una taza y media)
- Huevos (dos)
- Extracto de vainilla (dos cucharaditas)
- Nueces de Castilla picadas (una taza)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 °C
2. Engrasar y enharinar un molde apto para horno
3. Mezclar la harina con el bicarbonato, la canela y la sal, reservar
4. Cortar las manzanas en rebanadas o trocitos y mezclarlas con el azúcar, reservar
5. Mezclar el azúcar mascabado con el aceite, los huevos y la vainilla en un bol grande
6. Agrega las manzanas azucaradas, y después la harina, integrando con una espátula
7. Añadir las nueces y mezclar
8. Volcar la masa dentro del molde y hornear durante 45 minutos o hasta que el pastel pase la prueba del palillo
9. Dejar enfriar y si queréis antes de servir regar con caramelo líquido
10. Servir con un buen café y....buen provecho!!!