



Bizcocho de manzana

- Esta receta ya está en el blog. Es exactamente el mismo bizcocho, lo único es que le he puesto arriba manzana y luego lo he bañado con una glasa de albaricoque que he hecho calentando la mermelada con el agua y pintando la parte superior con ella.
- El fin esta vez es enseñarte como pelar y cortar manzanas para que te queden siempre bien cuando vayas a hacer una tarta de manzana. Solo necesitas un buen cuchillo bien afilado, un pelador, una cuchara para hacer bolitas y práctica. Te ahorrará tiempo y te quedarán las láminas todas iguales.

Ingredientes:

2 manzanas

2 cucharadas de mermelada de albaricoque

1 cucharada de agua

un bizcocho casero sano (tienes la receta [aquí](#))

Corta la parte superior y la inferior de la manzana.

Pela con el pelador el resto de la piel.

Corta las manzanas por la mitad.

Vacía el corazón y quita con un cuchillo los extremos.

Corta las láminas lo más finas posibles.

Coloca encima de la masa del bizcocho montando y pegando un extremo al molde.

Rellena el hueco central y hornea.

Deja enfriar 10 minutos, desmolda y pinta con la glasa.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Bizcocho de manzana