

3°3

Torta suiza Manzanas

20 minutos de preparación

Ingredientes:

2 huevos
75g de mantequilla
75g de azúcar
100g de harina
1/2 sobrecito de polvo de hornear
La ralladura de un limón
4 manzanas
Azúcar glas

Pasos:

1. En una ensaladera, rompemos los huevos y agregamos el azúcar en polvo. Batimos la mezcla con una batidora eléctrica hasta que se ponga blanca y doble su volumen. Agregamos la mantequilla suave en trozos y seguimos batiendo. Agregamos la harina, la levadura y la ralladura de limón. Mezclamos con una espátula. Vertemos esta preparación en un molde con fondo removible, usando una cuchara.

2. Pelamos las manzanas, retiramos el núcleo y cortamos rodajas finas de manzana, las untamos sobre la masa, espolvoreamos un poco de azúcar por encima y agregamos unos pedacitos de mantequilla.

3. Ponemos en un horno caliente 180 ° durante 35 minutos hasta que las manzanas estén doradas, dejamos enfriar un poco, desmoldamos, espolvoreamos con azúcar glas y servimos.

