

BIZCOCHO DE MANZANA SALUDABLE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Salen 12 a 14 porciones



Ingredientes

- 3 huevos
- 200 ml de leche de tu preferencia, (3/4 taza más 2 cucharadas)
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 banano bien maduro y triturado
- 60 gr. (1/2 taza) de harina de arroz, **ver nota**
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 2 manzanas dulces, peladas y cortadas muy finas.

Instrucciones

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y preparar un molde para pan forrado con papel pergamino.
2. En un recipiente grande agrega los huevos, el banano machado, la leche, la vainilla, mezclar todo bien.
3. Incorporar la harina y el polvo de hornear, volver a mezclar para que todo quede bien integrado.
4. De las manzanas ya peladas y cortadas bien finas, con mandolina o con cuchillo afilado, dejar reservadas unas cuantas rebanadas para decorar el bizcocho.
5. Añadir el resto de las manzanas a la masa, mezclar bien y verter la masa en el molde que tenías preparado.
6. Colocar encima las manzanas que se reservaron y hornear por 45 minutos. Retirar del horno, dejar enfriar un poco antes de sacar el bizcocho antes de sacarlo, cortar, disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Lo que te sobre del bizcocho, guardarlo en el refrigerador en un contenedor bien cerrado hasta por 3 días.

una pizca de Luna - Bizcocho de Manzana Saludable

*Este bizcocho no es muy dulce, si deseas puedes agregar 2 cucharadas de miel a la mezcla o al momento de servirlo rociar un poco de miel o agregarle un poco de mantequilla de maní y queda delicioso.

*Si quieres que este bizcocho siga sin gluten, puedes sustituir la harina de arroz por harina de tapioca; si no te interesa que sea sin gluten, sustituye la harina de arroz por harina de trigo todo uso.

www.unapizcadeluna.com