

# Cake de manzana

- cómo hacerlo en 10 minutos -



## Ingredientes

- 2 huevos medianos
- 100 g de mantequilla a temp ambiente
- 120 g de suero mantequilla (Buttermilk)
- 120 g de azúcar
- 180 g de harina de repostería (200 w)
- 16 g de levadura (polvo de hornear)
- ralladura de un limón
- 1 manzana (nueces y almendras láminas)

**Si no tenemos 120 g de Buttermilk  
la haremos en 15 minutos con:**

- 110 ml de leche
- 10 ml de zumo de limón

**Mano de obra:** 10 minutos

**Horenado:** 30 minutos

**Cantidad :** 6-8 raciones



- 1** Si no tenemos suero de mantequilla, preparamos la Buttermilk con leche: mezclamos 110 ml de leche con un chorrito de zumo de limón (10 ml) con unas varillas y dejamos reposar unos 15 minutos mientras vamos preparando la receta.
- 2** Ponemos a precalentar el horno a 180°C. Como vamos a hacer 2 terminaciones de cake utilizaremos 2 moldes, que engrasamos con mantequilla y espolvoreamos con harina. Otra opción es poner papel de hornear en la base, untar los bordes con mantequilla y salpicamos harina.
- 3** En un bol echamos los huevos con el azúcar y mezclamos hasta que quede una mezcla blanquita. Añadimos la mantequilla y mezclamos. La mantequilla la tenemos a punto pomada, es decir, la quitamos de la nevera hace más de media hora para que ablande. A continuación añadimos el suero de mantequilla (buttermilk) y la ralladura del limón y mezclamos de nuevo. También podríamos echarle canela o vainilla. Ponemos la harina y levadura (polvo de hornear) en un colador removemos y lo tamizamos sobre la mezcla en dos veces. Removemos con una pala o cuchara (no batir) hasta que se integre.
- 4** Repartimos la mezcla entre los dos moldes. Vamos a darle dos terminaciones: una la hacemos con nueces que mezclamos con harina para que no se vayan al fondo. Las repartimos por la superficie y las hundimos ligeramente. Para el otro cake haremos lo mismo con media manzana picada en cuadraditos, es decir, la mezclamos con harina y la repartimos. La otra mitad de la manzana la cortamos en laminas finas, con forma alargada de media luna y decoramos por la superficie. En el cake de nueces repartimos almendra laminada por encima. Ponemos azúcar encima de la manzana y al horno.
- 5** Horneamos a 180°C = 350°F durante unos 30-35 minutos con calor arriba y abajo, hasta que al pinchar en el centro del cake no manche. Los dejamos enfriar antes de desmoldar y ya están listos para colocar en una fuente y servir.