RecetaKA

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y MANZANA



Ingredientes para 6 personas: 125 g de mantequilla / 225 g de azúcar / 225 g de harina / 4 huevos / 30 g de cacao en polvo / 2 manzanas ralladas / 1 sobre de levadura



Elaboración

1. Precalentar el horno a 185ºC
2. En un bol mezclar bien la mantequilla pomada con el azúcar hasta que la mezcla blanquee
3. Añadir los huevos de uno a uno batiendo bien cada uno hasta incorporarlos bien
4. Tamizar la harina con el cacao y la levadura. Añadirlo a la mezcla anterior en dos turnos
5. Mezclar bien con una espátula haciendo movimientos envolventes
6. Añadir la manzana e integrarla con movimientos envolventes
7. Untar con mantequilla un molde y espolvorear un poco de harina.
8. Echar la mezcla en el molde. Hornear durante unos 40 min o hasta que un palillo este salga limpio al pinchar
9. Dejar enfriar diez minutos en el molde y desmoldar sobre una rejilla

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil