



Ponque de Manzana

5 manzanas rojas medianas – peladas y picadas
2 huevos – separados
½ taza (120 ml) + 2 cucharadas de aceite vegetal
¼ taza leche (60 ml)
2 cucharillas esencia de vainilla
2 tazas (400 gramos) azúcar
2 tazas (250 gramos) harina
2 cucharillas bicarbonato de sodio
1 cucharilla de sal
2 cucharillas de canela molida

Caliente el horno el 170 grados. Prepare un molde rectangular (22x33 cms) con mantequilla y harina.

Batir las claras de huevos hasta que formen picos suaves. Ponga a un lado.

En un bol ponga las yemas, el aceite, la leche, la vainilla y el azúcar. Bata hasta que esté todo bien mezclado.

En otro bol mezcle la harina, el bicarbonato, la sal y la canela molida. Mezcle bien.

Añada la mezcla de harina a la mezcla de las yemas. Mezcle hasta que esté bien incorporado. Mezcle bien con las manzanas. Aumente las claras batidas y mezcle suavemente. Añada la masa al molde y esparza uniformemente.

Meta el molde al horno y cocine por 50 a 60 minutos. Vea si el pastel está listo a los 50 minutos, usando un monda dientes. Si sale limpio el pastel está listo. Sáquelo del horno y deje que se enfrié totalmente. Bañe con cobertura de queso crema.