

Plumcake de manzana y caramelo

Subida por antonio el 16/03/2010

Etiquetas: Bizcochos, Postres, Tmx



INGREDIENTES

Para el molde

70 g. de Caramelo lÃ-quido

2 Manzanas en lÃminas

2 Cucharadas de Zumo de limÃ³n

Para el relleno

50 g. de Pasas de Corinto

30 g. de Ron

200 g. de Mantequilla a temperatura ambiente

200 g. de AzÃºcar

4 Huevos

150 g. de Harina de reposterÃ-a

80 g. de Almendras machacadas

2 Cucharaditas de postre de Levadura quÃ-mica

1 Pizca de Sal

1 Cucharadita de postre de Canela

1 Pizca de Pimienta molida

1 Pizca de Clavo en polvo

PREPARACI3N

1.- Precalentar el horno a 180Â° calor arriba y abajo.

2.- Untar con caramelo el fondo y las paredes de un molde de plum-cake 25 X 12 X 7 cm. A continuaci3n cubrirlo con lÃminas de manzana rociadas con una cucharada de zumo de limÃ³n.

3.- Poner a macerar las pasas en un bol con el ron.

4. Hacer la harina de almendras si no se tiene. Poner las almendras en el vaso y programar 20 segundos a velocidad progresiva 5-10.

5.- Trocear en el vaso la manzana restante rociada con otra cucharada de limÃ³n. Programando 3 segundos, velocidad 4. Retirar y reservar.

6.- Incorporar al vaso la mantequilla y el azÃºcar, y programar 30 segundos, velocidad 4.

7.- Programar velocidad 3 (sin programar tiempo) e ir aÃ±adiendo los huevos uno a uno por el bocal. Con la espÃtula, bajar los retos de las paredes del vaso y de la tapa hacia las cuchillas y programar 5 segundos, velocidad 3.

- 8.- Añadir las harinas, la levadura y las especias y programar 5 segundos, velocidad 3.
- 9.- Incorporar la manzana y las pasas y mezclar con la espátula.
- 10.- Verteremos esta mezcla sobre el molde preparado y golpearlo suavemente para que la mezcla se distribuya bien, la superficie quede regular y no se formen burbujas de aire en el interior, e introducimos en el horno durante 40 o 45 minutos a 180°. Desmoldar en caliente. Deja enfriar y sirve.