

BIZCOCHO DE MANZANA, NUECES Y PASAS

INGREDIENTES

120 gr de mantequilla,
4 Cdas de azúcar moreno
2 Huevos
1 Taza de harina leudante
100 gr de nueces troceadas
1 Manzana troceada sin corteza
Canela en polvo al gusto

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 200°C
En un bol, batimos la mantequilla ya reblandecida con el azúcar hasta conseguir una crema. Después agregamos los dos huevos y cuando la mezcla sea homogénea agregamos la harina y la canela al gusto
Mezclamos todo muy bien. Agregamos las nueces, la manzana y las pasas. Mezclamos hasta que la manzana y las nueces queden bien cubiertas.
Vertemos la mezcla en un molde previamente engrasado y hornearmos por 30 min a 180 °C. Dejamos enfriar antes de desmoldar.