

BIZCOCHO CON MANZANA Y CHOCOLATE

Ingredientes:

6 huevos
250 gr. de aceite
250 gr. de leche
250 gr. de azúcar
450 gr. de harina
250 gr. de chocolate "Postres Nestlé"
2 sobres de levadura Royal
2 cucharaditas de canela molida
1 manzana Golden
1 pellizco de sal
la piel de un limón (solo la parte coloreada)

Preparación:

Verter en el vaso el azúcar y programar unos segundos a velocidades 5-7-9 progresivamente. A continuación añadir la piel de limón y repetir varias veces la operación a la misma velocidad. Sacar del vaso y reservar. Poner en el vaso el chocolate y trocear dando unos golpes de turbo. Reservar

Con el vaso muy limpio, poner la mariposa en las cuchillas y verter en el mismo las claras. unas gotas de limón y un pellizco de sal y programar 7 minutos a velocidad 3.

A continuación agregar las yemas, el aceite, la leche y el azúcar y mezclar 15 segundos a velocidad 3. Seguidamente incorporar la mitad de la harina y programar 6 segundos a velocidad 3.

Añadir el resto de la harina, la levadura y la sal y mezclar 5 segundos a velocidad 3. Seguidamente agregar el chocolate y la manzana rallada y mezclar con la ayuda de la espátula

Una vez preparada la mezcla, verter el contenido en un molde de corona engrasado previamente con mantequilla e introducir en el horno precalentado a 170° durante unos 35 minutos (aproximadamente)

Para finalizar, desmoldar y espolvorear con azúcar glass.