

PASTEL DE MANZANA CON STRUEDEL

INGREDIENTES:

125 g de nueces picadas
50 g de azúcar moreno
1 cucharadita de canela en polvo
475 g de harina
285 g de mantequilla o margarina ablandada
3 manzanas Golden Delicious medianas
330 g de azúcar
450 g de crema agria (yo usé nata líquida)
1 cucharada de levadura en polvo
2 cucharaditas de bicarbonato sódico
2 cucharaditas de esencia de vainilla
4 huevos medianos

PREPARACIÓN:

Mezclar las nueces con el azúcar moreno, la canela, 100 g de harina, y 60 g de mantequilla en velocidad 3 unos segundos. Reservar.

Pelar las manzanas, descorazonarlas, cortarlas en láminas finas y ponerlas con 30 g de azúcar en un cuenco mediano.

Precalentar el horno a 180° y engrasar una fuente de 34 x 25 cms aprox.

Mezclar en velocidad 3 un minuto 225 g de mantequilla y 300 g de azúcar.

Añadir la crema, la levadura, el bicarbonato, la vainilla, los huevos y la harina restante y mezclar a velocidad 3 un minuto.

Comprobar que no quede nada en las paredes del vaso y mezclar un minuto más a velocidad 6.

Extender la mezcla en la bandeja y distribuir la manzana por encima.

Colocar las migas que habíamos reservado al principio y hornear de 45 a 50 minutos a 180°.

Se puede servir fría acompañando al café ó al té, o en caliente sobre una crema dulce.