

Pastel de manzana con chocolate y vino dulce

Ingredientes

- 180 grs harina
- 75 grs maicena
- 125 grs mantequilla
- 175 grs azúcar glas
- 1/2 taza leche
- 1/2 taza vino dulce
- 1 manzana dulce
- 2 cucharaditas colmadas de levadura en polvo
- 1 cucharada canela
- 2 huevos
- 1 pizca sal
- 75 grs gotas de chocolate o trocitos

PREPARACIÓN

Preparar todos los ingredientes antes de comenzar.

Batir la mantequilla con el azúcar hasta tener una crema. Añadir los huevos uno a uno sin dejar de batir. Incorporar la harina, la maicena, la levadura y la sal alternando con el licor mezclado con la leche. Mezclar todo muy bien.

Incorporar a la mezcla el chocolate, la manzana pelada, sin semillas y en trocitos. Unir todo bien y llevar a horno precalentado a 180° C durante 45´.

Enfriar y desmoldar con mucho cuidado. Yo la sirvo con crema de leche líquida, sin montar.