

PAN DE MANZANA

Relleno:

- 1/2 kg de manzanas
- 1/2 taza de azúcar (opcional, según lo dulce de la manzana)
- 2 c de canela molida
- 1/4 de taza de pasas (opcional)
- 1/4 de taza de nuez picada (opcional)

Masa:

- 4 huevos
- 1/4 c de sal
- 1/2 taza de azúcar
- 1 taza de aceite
- 2 tazas de harina
- 2 c de polvo de hornear

Preparación:

1. Las manzanas se pelan y se cortan en rebanadas delgadas. Se prueba para ver lo dulce y se agrega la 1/2 taza de azúcar completa o menor cantidad según el gusto. Se añade la canela molida y se revuelve bien. Se le agregan las pasas o las nueces si se desea y se aparta para continuar con la preparación de la masa.
2. Para hacer la masa se baten los huevos con la sal y el azúcar hasta que quede muy bien mezclado y se vea firme el batido, se añade el aceite y al final la harina revuelta con el polvo de hornear.
3. Se vacía la mitad de la masa a un molde engrasado y enharinado de 22 por 33 cms aproximadamente, luego se pone el relleno de manzana y se cubre con el resto del batido.

4. Se hornea a temperatura de 350°F o 175°C durante 45 minutos aproximadamente hasta que se vea dorado y esponjado y se sienta firme al tacto.
5. Se deja enfriar antes de cortar.

