

Plumcake de manzana y caramelo

Subida por antonio el 16/03/2010

Etiquetas: Bizcochos, Postres, Tmx



INGREDIENTES

Para el molde

- 70 g. de Caramelo líquido
- 2 Manzanas en láminas
- 2 Cucharadas de Zumo de limón

Para el relleno

- 50 g. de Pasas de Corinto
- 30 g. de Ron
- 200 g. de Mantequilla a temperatura ambiente
- 200 g. de Azúcar
- 4 Huevos
- 150 g. de Harina de repostería
- 80 g. de Almendras machacadas
- 2 Cucharaditas de postre de Levadura química
- 1 Pizca de Sal
- 1 Cucharadita de postre de Canela
- 1 Pizca de Pimienta molida
- 1 Pizca de Clavo en polvo

PREPARACIÓN

- 1.- Precalentar el horno a 180° calor arriba y abajo.
- 2.- Untar con caramelo el fondo y las paredes de un molde de plum-cake 25 X 12 X 7 cm. A continuación cubrirlo con láminas de manzana rociadas con una cucharada de zumo de limón.
- 3.- Poner a macerar las pasas en un bol con el ron.
4. Hacer la harina de almendras si no se tiene. Poner las almendras en el vaso y programar 20 segundos a velocidad progresiva 5-10.
- 5.- Trocear en el vaso la manzana restante rociada con otra cucharada de limón. Programando 3 segundos, velocidad 4. Retirar y reservar.
- 6.- Incorporar al vaso la mantequilla y el azúcar, y programar 30 segundos, velocidad 4.
- 7.- Programar velocidad 3 (sin programar tiempo) e ir añadiendo los huevos uno a uno por el bocal. Con la espátula, bajar los retos de las paredes del vaso y de la tapa hacia las cuchillas y programar 5 segundos, velocidad 3.

8.- Añadir las harinas, la levadura y las especias y programar 5 segundos, velocidad 3.

9.- Incorporar la manzana y las pasas y mezclar con la espátula.

10.- Vertemos esta mezcla sobre el molde preparado y golpearlo suavemente para que la mezcla se distribuya bien, la superficie quede regular y no se formen burbujas de aire en el interior, e introducimos en el horno durante 40 o 45 minutos a 180°. Desmoldar en caliente. Deja enfriar y sirve.