

Torta de cambur y manzana

Ingredientes

- 1 taza azúcar
- 100 g margarina
- 3 huevos
- 3 tazas harina leudante cernida
- 1 cda vainilla
- 1 cda linaza molida (opcional)
- 6 cdas leche
- 1/2 manzana picada en cuadritos
- 3 cambures maduros
- 1 cda polvo de hornear

Paso a paso

1. 1

Lo primero que hay que hacer es poner todos los ingredientes ya pesados y medidos en el sitio donde vas a batir la mezcla, luego prende el horno hay que precalentarlo, la temperatura depende de cada horno debes ir probando yo lo pongo a 160°C porque mi horno es pequeño, luego lo otro que debes hacer antes de arrancar a mezclar todo es enmantequillar y enharinar el molde que vas a usar, yo en vez de hacer una torta mediana hago 3 ponques pequeños.



2. 2

Ahora sí vamos a empezar, coloca en la batidora el azúcar con la mantequilla.



3. 3

En lo que esté bien mezclado pon los huevos poco a poco hasta que se creme y agrega la vainilla.



4. 4

En otro envase mezcla la harina, la sal, el polvo de hornear y el bicarbonato, agrega esta mezcla a la otra alternando con la leche y sigues batiendo.



5. 5

En lo que esté bien mezclando aplastas con un tenedor el cambur y lo agregas con una espátula o cuchara de madera a la mezcla poco a poco de manera envolvente



6. 6

Luego agrega con la espátula la manzana y la linaza



7. 7

Listo ya la puedes poner en el molde y pon a hornear.



8. 8

El calor del horneado va a depender de tu horno, los tiempos también, en el mío horneo a 160°C cuando ya está

oscura arriba de la torta la pincho con un palito de madera si sale seco, está listo, si abres el horno cuando la mezcla esta cruda se te va a bajar en el centro, intenta no abrir el horno antes de tiempo. Espero te guste.



Cookpad.com