

Pastel de manzana con rúcola (suave)

VITACRESS™

Lo mejor en brotes tiernos™

Sirve 6 personas

Fácil

Económico

Tiempo de preparación: 50 minutos

Ingredientes:

2 manzanas

100g de rúcola suave VITACRESS

150 g de azúcar

160g de harina

1 cucharada pequeña de levadura en polvo

3 huevos

125g de mantequilla a temperatura ambiente

100g de almendras laminadas

2 cucharadas soperas de calvados ó Coñac

Mantequilla

Harina para espolvorear

Azúcar en polvo



Preparación:

Pelar las manzanas y cortarlas en dados pequeños.

Dejarlas macerar con el Coñac. Precalentar el horno a 200°C.

Untar el molde con mantequilla y espolvorear con harina.

En un bowl, mezclar la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir los huevos uno a uno. Añadir la harina, la levadura y mezclar bien.

Añadir inmediatamente la mitad de las almendras, la manzana con su jugo y la rúcola. Echar en el molde y hornear durante 10 minutos. Reducir la temperatura a 180°C y dejar cocer durante 30 minutos más.

Retirar del horno, dejar enfriar durante 10 minutos, sacar del molde y espolvorear con el azúcar y el resto de las almendras.

Servir frío.