

# Pastel de manzana con thermomix

## Pastel de manzana con thermomix

|                            |                              |                                 |                          |
|----------------------------|------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| 5 min                      | 5 min 60 min                 | 5 min 60 min 65 min             | 5 min 60 min 65 min 2/10 |
| 5 min 60 min 65 min 2/10 8 | 5 min 60 min 65 min 2/10 8 9 | 5 min 60 min 65 min 2/10 8 9 13 |                          |

---

### 5 min 60 min 65 min 2/10 8 9 13

200g de harina  
150g de mantequilla  
150g de azúcar  
20g de levadura fresca  
3 huevos  
1 manzana  
1 sobre de azúcar de vainilla  
1/2 vaso de agua

---

Precalentar el horno a 180°C

Â»

Colocar el agua y la levadura en el bol de la Thermomix y programar 3 minutos a 37°C.

Â»

Luego agregar los demás ingredientes, excepto la manzana.

Â»

Programar 3 minutos a velocidad 3.

Â»

Pelar y cortar la manzana en cubos.

Â»

Agregarla al bol de la Thermomix.

Â»

Programar 30 segundos en función inversa a velocidad 2.

Â»

Engrasar un molde para cake.

Â»

Verter la masa obtenida. Raspar las paredes con una espátula.

Â»

Hornear durante 60 minutos a 180°C.

¡ Que disfrutes ! Deléitate con este delicioso cake de manzana hecho en Thermomix. ¡ Mmm ! ;)