



### INGREDIENTES:

- 60 gramos de azúcar
- 1 cucharadita pequeña de azúcar vainillado o 10 gramos de vainilla en polvo o unas gotas líquida
- 4 huevos
- 120 gramos de harina de repostería
- 1 sobre de levadura de repostería en polvo Royal o El canario
- 60 gramos de almendra molida
- unas gotas de aceite de almendras amargas
- 50 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 150 gramos de leche
- 4 manzanas

### Para decorar:

- almendra laminada cruda
- 1 molde redondo de horno

### ELABORACION:

**1. Poner la mariposa en las cuchillas** y echar en el vaso de Thermomix, el azúcar, la vainilla, y los huevos, y **programar 4 minutos a velocidad 4**, seguidamente incorporarle, la mantequilla a temperatura ambiente, la almendra en polvo, y el aceite de almendra, la leche, y **batir 1 minuto a velocidad 4**.

**2. Quitar la mariposa de las cuchillas.** Añadir la harina, la levadura, y **mezclar 2 minutos a velocidad 4**.

**3.** Finalmente incorporarle las manzanas cortadas a rodajas finas y **mezclar 40 segundos a velocidad 3**.

**4.** Precalentar el horno a 180 grados (poniendo un recipiente medio de agua, al lado en la rejilla, o en un rinconcito del horno para que tenga vapor y está mas jugoso).

**5.** Engrasar y espolvorear ligeramente el molde del bizcocho, y echar en él las mezcla, y espolvorear la superficie con la almendra laminada.

**6.** Hornear unos 30 minutos a 180 grados calor arriba y abajo. El tiempo de la cocción dependerá como siempre de la potencia de nuestro horno (No abrir el horno durante la cocción y al final abrir un poco y después del todo para que no se baje al cambio de temperatura)

**La imagen superior aun no es la mía si no de la red, la cambiaré en breve.**