



### INGREDIENTES:

#### Para la base:

- 200 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 200 gramos de harina de repostería
- 10 gramos de levadura en polvo de repostería
- 1 pellizco de sal
- 3 yemas

- 130 gramos de azúcar
- 1 molde desmontable de 24 centímetros
- mantequilla y un poco de harina para el molde



### **Para el relleno:**

- 4 ó 5 manzanas verdes grandes
- 50 gramos de mantequilla
- 50 gramos de azúcar
- 1 pellizco de sal

### Para el merengue:

- 3 claras de huevo
- 1 pellizco de sal
- 150 gramos de azúcar
- 1 cucharita de zumo de limón
- azúcar en polvo para espolvorear.

### ELABORACIÓN:

1. Poner un trozo de papel de horno en la base del molde pillándolo con el aro, y engrasar todo ligeramente con mantequilla, y espolvorear con un poco de harina, para que se desmolde mejor el bizcocho.
2. Amasar en un bol, la mantequilla, la harina, la levadura, y la sal, y una vez mezclado, añadir el azúcar, las yemas de huevo, y seguir mezclando, una vez bien hecha la mezcla, poner en el molde y extenderla y apretarla con las manos y con los dedos en los bordes. Reservar.
3. Pelar, limpiar y trocar las manzanas dados grandecitos, y reservar en un bol con un buen chorro de limón para que no se oxide y reservar.

4. Poner en un recipiente al fuego la mantequilla, y una vez derretida, añadirle las manzanas reservadas, y cocinarlas y mezclar bien.
  
5. Una vez que estén pochadas, echarlas en el molde que tenemos preparado con la base, colocarlas muy bien, y pasar a hacer el merengue.
  
6. Precalentar el horno durante 10 minutos, con calor arriba y abajo a 200 grados.
  
7. A mí en todas las masas, bizcochos, pan etc, me gusta meter, desde el precalentamiento, un recipiente con agua en una rejilla debajo para crear humedad y que todas/os salgan más jugoso como un horno de vapor.
  
8. Montar muy bien las claras, con batidora o varillas, y una vez hecho, con una lengua y movimientos envolventes incorporar el azúcar, el pellizco de sal, el chorrito de limón, y suavemente mezclar todo y hacer el merengue, que seguidamente pondremos sobre el molde, donde tenemos la base, con la manzana cocinada, tapar bien toda la manzana con el merengue, y meter a 180 grados en el horno unos 25 o 30 minutos hasta ver que está doradito.
  
9. El tiempo y la temperatura dependerá siempre de la potencia de nuestro horno, ya que los hay muy fuertes de potencia. Cuando metiendo un palillo o la punta de un cuchillo, lo saquemos jugoso, pero no muy líquido, estará hecho. Abrir un poco solo, la puerta del horno y tenerlo así unos minutos, y después abrir del todo esperar un poco (esto es para que con el cambio de temperatura no se baje mucho).
  
10. Dejar enfriar antes de quitarle el aro, o desmoldar al gusto.
  
11. Poner sobre una rejilla y una vez frío espolvorear con el azúcar en polvo.

**Las fotos, la mayoría no son las mías si no de la red. Las cambiaré en breve**

# BIZCOCHO CON MANZANA Y MERENGUE (Tradicional)

