

LOAF CAKE DE MANZANA Y CLAVOS

Para las manzanas caramelizadas:

Ingredientes:

2 manzanas (peladas, sin el centro y cortadas en rodajas)
1 taza de azúcar moreno
1/4 taza de mantequilla sin sal
Esencia de vainilla 5ml

Método:

Calentar todos los ingredientes a excepción de las manzanas en una cacerola a temperatura media-alta, cuando la mantequilla se haya derretido y la mezcla comience a hervir, retirar del fuego y verter en un molde para pan (previamente forrado con papel de cera). Ahora colocar las manzanas de forma ordenada y firmemente unas junto a otras uno asegurando que todo el recipiente esté cubierto.

Para el loaf cake:

Ingredientes:

1 1/3 taza de harina para todo uso / harina sin gluten
1 cucharadita de canela molida
1/2 cucharadita de jengibre molido
1/2 cucharadita de clavo molido
1 cucharadita de levadura
Una pizca de sal
ralladura de 1 naranja grande
1/2 taza de aceite de oliva
2 huevos grandes
1 cucharadita de extracto de vainilla
1/2 taza de buttermilk
1 taza de azúcar moreno

Método:

Precaliente el horno a 170 ° C. En un tazón pequeño, mezcle la harina, sal, levadura y las especias. En un gran tazón mezcle juntos la 1/2 taza de aceite de oliva y el azúcar moreno, añadir los huevos, la ralladura de naranja y la esencia de vainilla hasta que quede cremoso. Añadir la

mitad de los ingredientes secos y la mitad del buttermilk y mezclarlo bien, agregar los ingredientes secos restantes y el resto del buttermilk y mezcle hasta que todo esté bien incorporado y vierta esta mezcla sobre las manzanas, asegurándose de esparcirla uniformemente. Hornear durante 55-60 minutos, dejar enfriar durante 15 minutos. Servir directamente del molde poniendo sobre él una bandeja y gírelos para que el loaf cake quede al derecho .. Si lo desea, puede espolvorearlo con azúcar glas .. Disfrute !