

Volteado de manzana



 **TIEMPO**
1 hora

 **RENDIMIENTO**
1 pan

 **DIFICULTAD**
Fácil

INGREDIENTES

Pan:

- ☐ 5 Huevos
- ☐ 225 g Azúcar
- ☐ ½ tapa de Esencia de Vainilla ENCO
- ☐ 80 g Mantequilla Derretida
- ☐ 225 g Harina de Trigo
- ☐ 80 g Crema Ácida
- ☐ 100 g Manzana Verde (En cubos)

Caramelo:

- ☐ 200 g Salsa de Caramelo Caveeni
- ☐ ½ cdta Canela Molida
- ☐ ½ cdta Sal
- ☐ 40 g Mantequilla sin Sal

PROCEDIMIENTO

Pan:

1. En un bowl, bate los huevos hasta que estén ligeros y esponjosos. Sin dejar de batir, agrega el azúcar y la Esencia de Vainilla ENCO
2. Incorpora la mantequilla derretida en forma de hilo. Luego agrega la harina alternando con la crema ácida, comenzando y terminando con la harina. Mezcla suavemente al final para nosobrebatar.
3. Añade la manzana en cubos e integra de forma envolvente.
4. Prepara el molde con Desmoldante ENCO y vierte la mezcla.
5. Hornea a 180°C por 25–40 minutos o hasta que esté listo. Deja enfriar y desmolda con cuidado.

Caramelo:

1. En una cacerola a fuego bajo, mezcla la Salsa de Caramelo ENCO, canela, sal y mantequilla.
2. Cocina hasta que todo esté bien integrado. Retira del fuego y reserva.

Decoración:

1. Decora el pastel con rebanadas de manzana verde en forma de medias lunas, creando unacorona.
2. Baña completamente con la Salsa de Caramelo.