



Bizcocho de manzana y canela en freidora de aire

Receta para 6

INGREDIENTES

- | | |
|---|---|
| ☐ 2 ud Manzanas grandes | ☐ 8 g Levadura química |
| ☐ 2 ud Huevos | ☐ 2 cucharaditas Canela molida |
| ☐ 100 g Azúcar moreno | ☐ 1 cucharada Zumo de limón |
| ☐ 80 ml Aceite de girasol | ☐ 1 pizca Sal |
| ☐ 125 g Yogur natural | ☐ 10 g Mantequilla (para engrasar) |
| ☐ 180 g Harina de repostería | |
-

PREPARACIÓN

1. Pela las manzanas, quítales el corazón y córtalas en dados de 1 cm. Mézclalas con el zumo de limón para que no se oscurezcan y reserva una cuarta parte para decorar.
2. Engrasa con la mantequilla un molde de 18 cm y forra la base con papel de horno. Si es desmontable, asegúrate de que cierre bien para que no gotee la masa.
3. En un bol grande bate los huevos con el azúcar moreno durante 2 minutos, hasta que la mezcla se aclare y espese un poco. Añade el aceite y el yogur y remueve hasta integrar.
4. Tamiza la harina con la levadura, la canela y la sal sobre el bol. Mezcla con una espátula con movimientos envolventes, solo hasta que no queden grumos de harina, para que no se endurezca.
5. Incorpora los dados de manzana (los tres cuartos) y vierte la masa en el molde. Reparte por encima

la manzana reservada y espolvorea un poco de canela.

6. Precalienta la freidora de aire a 160 °C durante 3 minutos. Introduce el molde y hornea 20 minutos, tapando la superficie con un trozo de papel de aluminio si empieza a dorar demasiado.
-
7. Retira el aluminio y cuece 15-20 minutos más, hasta que un palillo clavado en el centro salga limpio. Deja templar 10 minutos en el molde, desmolda y deja enfriar sobre una rejilla.