

Pastel de manzana con miel

Ingredientes

3-4 manzanas
3 cucharadas de mantequilla
1/2 taza de azúcar (preferiblemente moreno)
1 huevo
1 cucharadita de vainilla
1 cucharada de miel de abeja
1/3 de taza de leche
1 cucharada de canela
1 cucharadita de polvo de hornear
3/4 de taza de harina

Preparación

1. Precaliente el horno a 350 grados Fahrenheit.
2. Corte las manzanas en rodajas finas.
3. Rocíe el fondo de una fuente para hornear pequeña (redonda o cuadrada) y forre con papel pergamino. Espolvoree el pergamino con canela. Luego, coloque las manzanas en rodajas en el pergamino. Las sobras de manzana se cortan en trozos más pequeños.
4. Bata la mantequilla ablandada y el azúcar. Luego, agregue el huevo, la miel, la vainilla y la leche. Mezcle bien.
5. Agregue el polvo de hornear, la canela, la harina y las manzanas restantes a la masa.
6. Vacíe la masa en la fuente para hornear, y hornee durante 25-30 minutos.

Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades. Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program – SNAP del USDA.



¿Quiere ayudar?
¡Mire un video!

