Pastel de Manzana

Sirve: 12 porciones

Ingredientes

- 10 cucharadas** mantequilla
- 3/4 taza** azúcar
- 3** huevo
- 1 3/4 tazas** harina (tamizada)
- 2 cucharaditas** polvo para hornear
- 1 cucharada** cáscara de limón (rallado)
- 2** manzanas (sin corazones, cortadas en tiras y peladas)
- 2 cucharaditas** azúcar
- 1/2 taza** mermelada de albaricoco o chabacano

Preparación

1. Bata la mantequilla con el azúcar hasta que se resulte una mezcla cremosa.
2. Añada huevos cada uno a la vez, batiendo hasta que se mezclan bien.
3. Añada harina, polvo para hornear, y cascara de limón. Bata durante 4 minutos.
4. Vierte la mezcla en una cacerola de marca Springform engrasada de 9 pulgadas.
5. Arregle las manzanas en la mezcla espolvee con 2 cucharaditas de azúcar.
6. Hornear una hora a 350 °F.
7. Retire de la cacerola, extienda un poco de la mermelada sobre las manzanas, dejelo enfriar.

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	NA	
Grasa total	NA	
Proteinas	4 g	
Carbohidrato	39 g	13%
Fibra dietetica	1 g	4%
Grasa saturada	NA	
Sodio	NA	