

## 32. Finalista del concurso recetas: Berthita

### Chiffon cake con manzana caramelizada



### 32. RECETA FINALISTA:

### Chiffon cake con manzana caramelizada

#### ELABORACIÓN

Para preparar el bizcocho, separamos las claras de las yemas de los huevos camperos Pazo de Vilane. En un bol ponemos las yemas junto con el aceite, 20 gr de azúcar y la leche con vainilla fría. Lo batimos bien hasta que claree y espumee.

Aparte tamizamos la harina junto con la levadura y se lo añadimos a esta preparación con cuidado.

Por último, batimos las claras casi a punto de nieve, y agregamos los 100 gr de azúcar restantes sin dejar de batir hasta formar un merengue.

Incorporamos 1/4 del merengue en la mezcla anterior con espátula y movimientos envolventes, después agregamos el resto de la misma forma para que no se baje el aire.

Vertemos sobre un molde de Angel (redondo con chimenea y patitas) sin engrasar, tranquilidad que se desmolda bien.

Metemos en el horno precalentado a 170°C durante 30 minutos aproximadamente. Cuando veamos que está doradito y al pinchar sale limpio sacamos del horno y damos la vuelta hasta enfriar totalmente (1h) sobre sus patitas o sobre una botella. Cuando esté frío pasamos un cuchillo alrededor y desmoldamos.

Para hacer la manzana caramelizada que le acompaña, pelamos las manzanas, descorazonamos y cortamos en gajos. En un cazo ponemos el azúcar junto con el agua hasta tener un caramelo, incorporamos la mantequilla hasta derretir y metemos la manzana. Dejamos cocinar unos 5 minutos. Después la vertemos por encima del bizcocho.

#### INGREDIENTES

60 ml leche evaporada  
(o leche)  
4 huevos camperos  
Pazo de Vilane  
1/4 taza (63 ml) aceite  
120 gr azúcar  
1/2 cta levadura  
química  
100 gr harina  
1/2 cda vainilla  
2 manzanas  
140 gr azúcar moreno  
40 gr agua  
35 gr mantequilla