

# Pastel de Manzana

Sirve: 12 porciones

Manzanas en rodajas y un glaseado de mermelada de albaricoque en la parte superior hacen de este un gran pastel para ocasiones especiales.

## Ingredientes

**10 cucharadas** mantequilla

**3/4 taza** azúcar

**3** huevos

**1 3/4 tazas** harina (cernida)

**2 cucharaditas** polvo para hornear

**1 cucharada** cáscara de limón (rallado)

**2** manzanas (sin corazones, cortadas en tiras y peladas)

**2 cucharaditas** azúcar

**8 cucharadas** mermelada de albaricoque o chabacano (1/2 taza)

## 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.

### Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
<b>Calorías</b>	<b>N/A</b>
<b>Grasa total</b>	<b>N/A</b>
Grasa saturada	N/A
Colesterol	70 mg
<b>Sodio</b>	<b>N/A</b>
<b>Total de Carbohidrato</b>	<b>39 g</b>
Fibra dietética	1 g
Azúcares totales	21 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
<b>Proteínas</b>	<b>4 g</b>
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A
N/A - Información no está disponible	

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.

**Origen:** University of Illinois, Extension Service, Wellness Ways Resource Book: Taste of the World.