



Coffee cake de manzana y caramelo

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 55 minutos

Tiempo total: 1 hora 10 minutos

Porciones: Molde de 9 pulg. / 23 cm.

Esta receta es cortesía de Natasha Kravchuck, que tiene un blog que me encanta y muchas de sus recetas son garantía. Es de esas recetas a las que no hay necesidad de cambiarles nada.

Al principio pensé que iba a ser muy empalagosa, por la salsa de caramelo que lleva encima. Para mi sorpresa el pastel está muy bien balanceado y el pan combina perfecto con la salsa dulce.

Es un pastel que se puede comer caliente y no pasa nada, no se desbarata. De hecho es espectacular como se ve con la salsa recién vaciada encima, cuando se absorbe y queda un brillo hermoso. Al día siguiente amanece más opaco y cristalizado pero de sabor igual. He de comentarles que si calientan una rebanadita en el comal, al día siguiente es delicioso.

Ingredientes pastel:

- 3 Huevos grandes a temperatura ambiente.
- 1 Taza de aceite vegetal.
- 1 Taza de azúcar granulada refinada.
- 2 cucharaditas. de vainilla.
- 3 Tazas de harina de trigo blanca.
- 1 cucharadita de canela.
- 1 cucharadita de bicarbonato.
- ½ cucharadita de sal.
- 1 ⅓ Tazas de nuez picada.
- 3 Tazas (500 gramos) de manzana Granny Smith.

Ingredientes salsa de caramelo:

- 1 Taza de azúcar morena clara.
- 85 g. Mantequilla sin sal (6 cucharadas aproximadamente).
- ¼ Taza de leche entera de vaca.
- ½ cucharadita de vainilla.
- 1 Pizca de sal.



Coffee cake de manzana y caramelo

- Molde de 9 pulgadas tipo “Springform” de 9 pulgadas / 23 cm. (paredes desmontables).
- Aceite en aerosol para engrasar el molde.
- Papel pergamino para poner en el fondo.

Procedimiento pastel:

1. Rostizar la nuez en un sartén a fuego medio, sin dejar de mover y cuidando que no se queme. Cuando empiece a brillar y suelte su aroma se saca de inmediato a un plato extendido a que se enfríe muy bien. Separar una taza de esta nuez.
2. Precalentar el horno a 180°C y engrasar el fondo del molde. Colocar en el fondo una rueda de papel pergamino cortada al tamaño y pegarla muy bien con el aceite que ya se puso. Terminar de engrasar nuevamente por encima del papel y por todas las paredes del molde.
3. Pelar y cortar las manzanas en rebanadas de 1.5 cm. aproximadamente y luego hacer cuadros medianitos de modo que queden cubitos de esa medida (1.5 cm.).
4. En un recipiente aparte, mezclar los ingredientes secos: harina, sal, bicarbonato y canela.
5. Poner en el bowl de la batidora, los 3 huevos, el aceite, el azúcar y la vainilla. Batir a velocidad media por aproximadamente un minuto, a que queden bien integrados.
6. Mientras la batidora sigue funcionando, agregar poco a poco los ingredientes secos, hasta que estén completamente integrados y humedecidos.
7. Ahí mismo se agrega 1 taza de la nuez rostizada y las 3 tazas de manzana, si es necesario se apaga ya la batidora y se termina de integrar con la espátula.
8. Se vacía la mezcla en el molde y se distribuye muy bien. Se lleva al horno por espacio de 50 a 55 minutos o hasta que se haga la prueba del palillo y salga completamente limpio.

Procedimiento salsa de caramelo:

Esta salsa se empieza a preparar unos 10 minutos antes de sacar el pastel del horno.

1. En un sartén mediano y de preferencia extendido, se ponen todos los ingredientes al mismo tiempo. Se prende a fuego medio a medio bajo.
2. Se deja que hierva muy suavemente por aproximadamente unos 4 minutos. Se apaga y se deja ahí mismo.
3. La consistencia es que, cuando se moja una cuchara en ella y se escurre debe quedar cubierta por una capa delgada de salsa de caramelo.



Coffee cake de manzana y caramelo

Al salir el pastel del horno y mientras aún sigue caliente, se pica con un tenedor de carne o con una brocheta para asar, por toda la superficie.

Inmediatamente después se le vacía la salsa de caramelo por toda la parte de arriba, antes de terminar se pone el resto de la nuez rostizada y luego se termina de vaciar la salsa en su totalidad.

Se deja reposar unos minutos a que el caramelo se absorba y luego se desmolda.

Este pastel tiene una apariencia espectacular recién hecho, cuando la salsa de caramelo aún está brillante.

Al día siguiente se cristaliza un poco y se ve opaco pero su sabor es delicioso.

¡BUEN PROVECHO!

