

Bizcocho de las monjas con los frutos del otoño



✧ Ingredientes

- 2 huevos
- 3 vasos de azúcar
- 2 vasos de bebida de soja de vainilla
- 4 vasos de harina
- 1 sobre de levadura
- 1 vaso de aceite de oliva
- 1 manzana roja
- 1 plátano o banana grande
- $\frac{3}{4}$ de vaso de pasas
- 1 vaso de nueces
- Canela en polvo
- 1 pizca de sal



✧ Preparación

Bizcocho de las monjas con los frutos del otoño

Batimos en un bol los huevos, el azúcar y la levadura hasta mezclarlo todo muy bien. Después añadimos los dos vasos de bebida de soja de vainilla o bien batido de vainilla si toleráis la lactosa y también el vaso de aceite de oliva, y seguimos mezclando todo muy bien. Después vamos a ir incorporando los cuatro vasos de harina, tamizándola y removiendo la mezcla a cada vaso hasta conseguir una textura homogénea.

Una vez removido todo muy bien, vamos a incorporar la manzana pelada y cortada en trocitos, y también el plátano, las pasas, las nueces machacadas, una pizca de sal y por último espolvoreamos canela al gusto. Mezclamos todo muy bien durante unos minutos.

Vamos a engrasar un molde con mantequilla de soja o margarina 100% vegetal y un poquito de harina para que el bizcocho no se pegue. Vertemos la mezcla en él y la vamos a meter al horno, que previamente habremos precalentado a 200°. En el momento de meterlo al horno vamos a bajar la temperatura a 160° y lo vamos a dejar 60 minutos. Los primeros 30 minutos con temperatura arriba y abajo, y el resto con temperatura sólo abajo.

Este bizcocho está divino y sabe a gloria bendita. Cada bocado es un pedazo de cielo, y no es pecado ;) Amén.