

Bizcochuelo de manzana sin horno y sin harinas: la receta popular en redes que se hace con 3 ingredientes

03/08/2024



Los fines de semana son la oportunidad ideal para preparar algo rico, y esta opción es perfecta, ya que sólo se necesitan tres ingredientes y además no precisa cocción. Se trata de un bizcochuelo de manzana sin horno y sin harinas, una receta que se volvió popular en redes sociales y es imperdible.

Esta preparación nació de **TikTok**, precisamente, de la mano de la influencer «**lacocindeompaloma**», que suele hacer recetas fáciles en su casa. En esa línea, el bizcochuelo de manzana sin horno ni harinas es una gran opción para **merendar**, ya que se prepara extra rápido y mucho más **saludable**.

Su base de manzana junto a su consistencia esponjosa y súper húmeda cautivará el paladar de cualquier comensal. Asimismo,

al no tener ningún tipo de harina refinada se convirtió en una receta perfecta para acompañar con un café, té o mate a la tarde este fin de semana, así como cualquier día.

Receta de bizcochuelo de manzana sin horno y sin harinas: paso a paso

Ingredientes

- 450 gramos de manzanas (4 manzanas medianas)
- 200 gramos de gelatina sin sabor
- 1 cucharadita de canela en polvo
- **Preparación**
- 1) Lavarlas manzanas, pelarlas y cortarlas en trozos muy pequeños.
- 2) Llevar a la licuadora o mixer hasta que obtengan una consistencia similar a la de puré.
- 3) Sumar gelatina sin sabor y una cucharadita de canela a la mezcla. Integrar.
- 4) Calentar una sartén y colocar la mezcla ahí. Agregar la gelatina sin sabor y la canela. Calentar por unos minutos la mezcla.
- 5) Retirar del fuego, colocar la mezcla en otro recipiente y batir enérgicamente a mano o con batidora hasta que alcance una textura similar a una «nube».
- 6) Verter la preparación en un molde. Llevar a heladera por mínimo 2 horas.
- 7) Desmoldar y espolvorear con canela.

Fuente: Crónica