

# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

## Appelkruimelcake

Gebak (12 stuks)  
85 minuten

- Sap van ½ limoen
- 4-5 appels, geschild en in dikke partjes
- 250 gram zachte boter
- 4 eieren
- 6 eetlepels honing
- 250 gram bloem
- 50 gram walnoten, fijngehakt

Verwarm de oven voor op 180° C. Breng in een pan ruim water met het limoensap aan de kook. Voeg de stukjes appel toe en kook ze 3 minuten. Laat de appel in een vergiet uitlekken.

Bekleed de braadslede met bakpapier, de randen mogen wat rommelig omhoog staan.

Klop in een kom 200 g boter met 4 eetlepels honing met de handmixer tot een bleke crème. Klop één voor één de eieren erdoor. Voeg een volgend ei pas toe als het vorige helemaal is opgenomen. Spatel er tot slot 200 g bloem en een snuf zout door. Strijk het beslag in de bakvorm uit en verdeel de stukjes appel erover.

Meng in een kom 100 g bloem met de walnoten, 2 eetlepels honing en 50 g boter tot een kruimelig deeg en strooi dit over de

## Apple crumble cake

Pastry (12 pieces)  
85 minutes

- Juice of a half a lime
- 4-5 apples, peeled and in big parts
- 250 grams of soft butter
- 4 eggs
- 6 tbsp of honey
- 250 grams of flour
- 50 grams of walnuts, finely chopped

Preheat the oven at 180° degrees. Bring in a pan ample water to the boil with the lime juice. Add the pieces of apples and cook them for 3 minutes. Drain the apples in a strainer.

Cover the roasting tin with baking paper, the edges may be up somewhat messy.

Whisk in a bowl 200 g of butter with 4 tablespoons of honey with the mixer till a pale crème. Whisk the eggs one at a time through it. Add a following egg only if the previous one has been absorbed. Put on with a spatula 200 grams of flour and a sniff of salt through it. Smear the batter in the baking tray and divide the pieces of apple on it.

Mix in a bowl 100 grams of flour with the walnuts, 2 tablespoons of honey and 50 grams of butter till a crumbly dough and

## Bizcocho manzana migas

Dulces (12 unidades)  
85 minutos

- Zumo del lima medio
- 4-5 manzanas, pelado y en partes gruesos
- 250 gramos de mantequilla suave
- 4 huevos
- 6 cucharadas de miel
- 250 gramos de harina
- 50 gramos de nueces, picado

Precaliente el horno en 180° C. Hierve amplio agua con zumo del lima en un olla. Añade los trozos de manzana y hiérve los por 3 minutos. Deja escurrir la manzana en un colador.

Cubre la asadera con papel del horno, los bordes pueden estar en lo alto.

Bate en un cuenco 200 gramos de mantequilla con 4 cucharadas de miel hasta una crema pálido. Bate los huevos uno a uno por lo. Añade un huevo siguiente sólo como el último ha absorbido completamente. Pon con una espátula 200 gramos de harina y a un pellizco de sal. Extiende la masa en un molde y divide los trozos de manzana sobre lo.

Mezcla en un cuenco 100 gramo de harina con nuez, 2 cucharadas de miel y 50 gramos de mantequilla hasta una masa



<p>appel in de vorm. Bak de cake in de oven in 40-45 minuten goudbruin en gaar. Laat de cake afkoelen op een rooster.</p> <p>Schenk de saus over de cake. Laat de cake helemaal afkoelen. Verwijder het bakpapier en snijd de cake in stukken.</p>	<p>sprinkle this on the apple in the tray. Bake the cake in the oven in 40-45 minutes golden brown and done. Leave the cake to cool on a cake rack.</p> <p>Pour the sauce on the cake. Leave the cake to cool completely. Remove the baking paper and slice the cake in pieces.</p>	<p>migado y esparce esta sobre la manzana en el molde. Cuece el bizcocho en el horno para 40-45 minutos tostado y hecho. Deja enfriarse el bizcocho en una parilla de pastel.</p> <p>Sirve la salsa sobre el bizcocho. Deja enfriarse el bizcocho completamente. Expulsa el papel del horno y corta el bizcocho en unidades.</p>	
--	---	--	--