

Pastel de manzana al horno con miso

Este irresistible [pastel de manzana](#) en capas combina manzanas cocinadas con un caramelo infusionado con miso y un toque de harina integral que aporta un sabor ligeramente a nuez.

Ingredientes

Para la masa del pastel de manzana

200 g de mantequilla sin sal
110 g de azúcar moreno blando
200 g de harina común
100 g de harina integral
1 cucharadita de levadura química (polvo de hornear)
1/2 cucharadita de sal

Para las manzanas

50 g de mantequilla sin sal
50 g de azúcar moreno blando
2 cucharadas de miso blanco
4 manzanas (2 peladas, todas sin corazón y cortadas en rodajas de 5 mm)

Para servir

Nata líquida (crema simple)

Preparación

Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla esponjosa. Añadir la harina común, la harina integral, la

levadura química y la sal, mezclando suavemente hasta que todo se integre.

Dividir la masa en dos partes y darles forma de rectángulo. Colocarlas en un recipiente y refrigerar durante 1 hora.

Para las manzanas, colocar la mantequilla y el azúcar moreno en una cacerola grande. Calentar hasta que la mantequilla se derrita, luego añadir la pasta de miso y mezclar.

Incorporar las manzanas y cocinar a fuego alto hasta que empiecen a caramelizarse ligeramente. Retirar del fuego, dejar enfriar y refrigerar 20 minutos.

Precalentar el horno a 165 °C.

Tomar una de las mitades de la masa y extender suavemente para que encaje en el molde. Colocar encima las manzanas y después el caramelo con miso. Con la otra mitad de la masa, rallar con un rallador grueso y distribuir de manera uniforme sobre la superficie.

Hornear durante 20 minutos, o hasta que esté dorado. Dejar enfriar un poco antes de desmoldar. Servir con abundante nata líquida.