

BIZCOCHO DE MANZANA

INGREDIENTES:

- 4 huevo
- 200g de harina integral de espelta
- 100ml de leche o bebida vegetal sin endulzar
- Una manzana
- 100g de dátiles
- 100ml de aceite de oliva
- Ralladura de un limón

PREPARACIÓN:

- 01.** Triturar los dátiles con la bebida vegetal y rallar la manzana (reserva unos trozos para decorar). Precalentar el horno a 180°.
- 02.** Mezclar los huevos con el aceite, luego poner la pasta de dátiles, la harina y el resto de ingredientes menos los trozos de manzana para decorar.
- 03.** Poner la masa en molde previamente engrasado y meter en el horno unos 40-45min a 180-200°



Aunque sea más saludable no implica que esté bien consumir libremente este tipo de preparaciones. Es buena idea para algún desayuno distinto.