

### Pastel de manzana

**Ingredientes para seis raciones:** 1 kilo de manzanas reinetas, 12 yemas de huevo, 1/2 litro de leche, 1/2 palo de canela, cáscara de limón y 300 g. de azúcar.

**Elaboración:** Poner a fuego rápido dos cucharadas de agua y 100 g. de azúcar. Retirar cuando coja color. Untar con el almibar de caramelo un recipiente rectangular de pasteles.

Pelar y quitar el troncho de las manzanas. Cocerlas en un poco de agua con 100 g. de azúcar durante unos diez minutos, quedando hechas un puré. Escurrirlas en un chino y dejarlas enfriar.

Cocer la leche con las cáscaras del limón y la canela, sólo que coja un hervor.

Batir en un bol las yemas con 100 g. de azúcar. Echar la leche y mezclar. Incorporar a esta mezcla la manzana.

Verter todo en el molde acaramelado. Poner al baño María a horno medio hasta que cuaje bien, unos tres cuartos de hora.

Una vez frío, se saca del molde y se decora al gusto. Pudiéndose utilizar piña, melocotón, nata, etc.

