Apple Pie de la Reina

Ingredientes

Azúcar Glas: 100 grs
Caramelos de azúcar isomalt: 150 grs
Harina: 100 grs
Mantequilla: 200 grs
Clara de huevo: 4 Unidades
Azucar morena: 100 grs
Crema inglesa: c/n
Manzanas: 4 Unidades
Nata: c/n
Oro en polvo: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar las manzanas en rodajas, con la *mantequilla* y el azúcar
- Puede ser en el horno o en la sartén
- Reservar en frío.
- Hacer una pasta con la *mantequilla* pomada, las claras, la *harina* y el azúcar.
- Poner cucharadas de la pasta en una placa de horno con papel y extender para hacer discos finos.
- Cocinar en horno precalentado a 180ºC durante unos diez minutos.
- En una sartén derretir los caramelos y colorear con el oro en polvo
- Hacer hilos sobre una placa y reservar.
- Cuando las tejas estén frías, hacer unas torres con las manzanas intercalando unas y otras y terminamos espolvoreando con azúcar glas.
- Presentar con *crema* por debajo y coronando con las figuras de isomalt.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/apple-pie-de-la-reina