# Charlotte de manzana al estilo Grand Vefour y panes de miga

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Charlotte de manzana

**Manzanas rojas**: 6 Unidades
**Manteca fundida**: 100 grs.
**Azúcar integral orgánica**: 1 Tazas
**Crema de leche**: 250 grs.
**Canela en rama**: 1 Unidad

### Pan de miga

**Agua tibia**: Cantidad necesaria
**Manteca**: 120 g
**Azucar**: 50 grs.
**Sal**: 22 g
**Leche en polvo**: 40 g
**Extracto De Malta**: 10 g
**Harina 0000**: 1 k
**Levadura**: 20 grs.

## Preparación de la Receta

### Pan de miga

- Vierta la *harina* junto con la sal sobre la mesada y forme una corona, luego coloque en el medio la leche en polvo, el azúcar, la *levadura*, el extracto de *malta* y agua, mezcle con la manos y luego amase durante 15 minutos
- Por ultimo incorpore la *manteca* a temperatura ambiente y amase durante 10 minutos más
- Cubra la masa y deje reposar en un lugar calido durante 1 hora aproximadamente.
- Luego del reposo desgasifique la masa.

## Charlotte de manzana

- Pele las manzanas, córtelas en cuartos y luego en finas láminas.
- En una sartén cocine las manzanas junto con el azúcar integral, la rama de canela y dos cucharadas de *manteca* hasta que estén tiernas y caramelizadas.

## Armado

- Corte una parte de la masa en porciones pequeñas, forme unos rollos y luego aplaste suavemente hasta dar forma de flautitas, luego realice unos cortes superficiales en forma diagonal sobre la superficie de los panes.
- Con el resto de la masa forme panes de molde.
- Cocine en horno hasta que estén levemente dorados.
- Retire los panes del horno y una vez fríos desmolde los panes de molde y córtelos en finas *fetas* y las *fetas* en triángulos.
- Pinte los triángulos de panes de miga con la *manteca* fundida de ambos lados, luego forre un molde savarin previamente enmantecado y espolvoreado con azúcar y vierta dentro de este las manzanas caramelizadas hasta cubrir el molde.
- Cocine en horno a 180ºC durante 1 hora aproximadamente.
- Una vez frió el charlotte de **manzana** desmolde y colóquelo en una fuente.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción del charlotte de *manzana* y bañe con la *crema* de leche.
- Decore con *fetas* de *manzana* crocantes.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/charlotte-de-manzana-al-estilo-grand-vefour-y-panes-de-miga**