Cuadraditos de manzana glaseados



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

para el glaseado

Exprimido de naranja:
Azucar impalpable: 250 gr
Semillas de Amapola:

para el relleno

Manzanas: 6 Unidades
Azúcar: 3 Cucharadas
Canela en rama: 1 Unidad

para la masa

Harina Leudante: 400 gr
Azúcar: 150 gr
Manteca: 200 gr
Huevos: 2 Unidades
Esencia de vainilla:

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezclar la *harina leudante* con el azúcar
- Agregar la *manteca* fría en cubos y formar un arenado con las manos
- Incorporar los huevos y la esencia de vainilla hasta obtener una masa
- Dividir en dos partes, estirar dos rectángulos del tamaño del molde y llevar a la heladera durante 15 minutos.

Para el relleno

- *Pelar* y cortar las manzanas en cubos
- Cocinarlas junto con el azúcar y la canela en rama hasta que estén tiernas.
- Cubrir un molde con papel *manteca*
- Colocar una capa de masa, distribuir el relleno y cubrir con la segunda capa
- Cocinar en horno precalentado a 180 °C durante 40 minutos.
- Dejar enfriar, desmoldar y dar vuelta la preparación para que la superficie quede lisa.

Para el glaseado

- Mezclar el exprimido de *naranja* con el azúcar impalpable hasta obtener una mezcla fluida.
- Cubrir la superficie y terminar con semillas de *amapola*
- Dejar secar antes de cortar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuadraditos-de-manzana-glaseados