Cuadrado de Manzanas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Leche: 50 cc
Harina: 400 g
Ralladura de 1 limón:
Azucar impalpable: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Polvo para hornear: 2 cditas.
Sal: 1 Pizca
Mantequilla pomada: 150 g

Relleno

Manzanas verdes: 1 1/2 k
Coñac: 2 cdas.
Mantequilla: 50 g
Azucar impalpable: 100 g
Almidón de Maíz: 2 cdas.
Canela En Polvo: 1 cdita
Esencia De Vainilla: 1 cda
Pasas de Uva: 100 g
Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la masa

colocar en la cuba de una batidora el&eacute

- Ctrica, colocar la *mantequilla* pomada, la azúcar impalpable, la ralladura de *limón* y la sal
- Trabajar con lira.
- Añadir la leche y los huevos
- Disminuir la velocidad al mínimo, agregar la *harina* y el polvo para hornear tamizados
- Integrar bien los ingredientes, envolver con película de PVC y llevar al frío.

Para el relleno

sobre un taz&oacute

- N, rallar las manzanas peladas con el rallador grueso
- Agregar las pasas de uva, el azúcar impalpable y el almidón de maíz tamizados.
- Luego añadir la canela en polvo, el cognac, la esencia de vainilla y mezclar
- Incorporar la *mantequilla* fundida y unir la mezcla.
- Retirar la masa de la nevera y fonzar con un molde de 20 x 30 cm por 3 cm de alto
- Colocar migas de *bizcochuelo* en la base y volcar el relleno bien distribuido.
- Terminar con una capa de migas de *bizcochuelo*
- Por último, tapar el molde con otra lámina de masa -ya estirada-, recortando los bordes sobrantes.
- Cocinar en el horno a 180 °C por 45 minutos
- Finalizada la cocción, pincelar la superficie con una mezcla de *jugo* de *limón* y azúcar impalpable
- Cortar en porciones y servir.

- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.

Para la ralladura de lim&oacute

- N, evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* brillante.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuadrado-de-manzanas