Cuadrados de manzana (Apfelstreuselkuchen)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Compota de manzanas

Manzanas: 1 k
Agua: 3 cdas.
Azucar: 100 grs.

Grumos

Manteca: 100 g
Azucar: 125 grs.
Harina: 50 grs.

Masa

Manteca: 125 g
Sal: 1 cdita.
Polvo de hornear: 1 cdita.
Harina: 200 grs.
Fecula De Maiz: 100 grs.
Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Nueces molidas: 50 g
Azucar: 75 grs.
Huevos: 2 Unidades
Pasas de Uva: 50 grs.

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Flores naturales: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- Bata los huevos.
- Bata la *manteca* con el azúcar, agregue los huevos de a poco y bata hasta que esté bien cremoso.
- Añada la ralladura de *limón*, la *harina*, la fécula, la sal, el polvo de hornear.
- Mezcle bien
- En un molde para tarta previamente enmantecado, coloque porciones de la masa y estire con las manos enharinadas.

Compota de manzanas

- Pele las manzanas, retire las semillas y córtelas en láminas finas.
- En una olla coloque las manzanas a cocinar con azúcar y un poco de agua o vino, tapado hasta que reduzca a puré

Grumos

- Con las manos friegue la *manteca*, el azúcar y la *harina*

Armado

- Cubra la masa con la compota de manzanas.
- Espolvoreé con las nueces molidas y las pasas picadas.
- Encima coloque los grumos y cocine en horno moderado durante 30 minutos.

Presentación

- Sirva cortada en cuadrados, decore con flores naturales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuadrados-de-manzana-apfelstreuselkuchen