Cuadrados de Manzana Glasé



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Leche: 50 cc
Huevos: 2 Unidades
Polvo de hornear: 2 cditas.
Manteca: 150 grs
Azucar impalpable: 100 grs
Harina: 400 grs
Limón para su ralladura: 1 unidad

Relleno

Almidón de Maíz: 2 cdas
Azucar impalpable: 100 grs
Coñac: 2 cdas
Jengibre rallado: 2 cdas
Manzanas: 1 y 1/2 Kilo
Canela En Polvo: 1 cdita
Esencia De Vainilla: 1 cda
Manteca fundida: 50 grs
Pasas de Uva: 100 grs

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con lira trabajar *manteca* pomada, azúcar impalpable, sal y ralladura de *limón* hasta cremar.
- Agregar 2 huevos, *harina* y polvo de hornear tamizados (la mitad), leche y seguir mezclando a baja velocidad hasta integrar.
- Añadir *harina* restante y continuar trabajando con la lira a velocidad media hasta tomar la masa.
- Envolver con film y llevar a heladera por 2 horas y luego estirar de 3 mm (1 disco para la base, tiras para las paredes y un disco para la tapa)

Relleno

- Rallar manzanas con la parte gruesa del rallador y mezclar en un bol con pasas de uva, azúcar impalpable, almidón de maíz, *manteca* fundida, cognac, esencia de vainilla, *jengibre* rallado y canela en polvo.

Armado

- Fonzar el molde de 22 x 22 de 7 cm de altura con la masa estirada .
- Primero cubrir la base y luego las paredes con las tiras.
- Agregar el relleno en el molde fonzado, cubrir con la tapa y unir los bordes.
- Cocinar a 170 °C por 50 minutos.
- Servir espolvoreada con azúcar impalapable.

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