Cuadrados de Manzana

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Glaseado

Agua hirviendo: c/n
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Azucar impalpable: c/n

Masa

Azucar: 120 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Limón para su ralladura: 1/2 unidad
Polvo de hornear: 1 cda
Harina 0000: 400 Gramos
Mantequilla: 200 Gramos
Sal: 1 Pizca

Relleno

Almidón de Maíz: 100 Gramos
Canela: 2 cdas
Limon: 1 unidad
Pasas de Uva: 100 Gramos
Azucar: 200 Gramos
Jugo de manzana: 700 c.c.
Manzanas verdes, golden o rome: 2 kilos

Preparación de la Receta

Masa

- Colocar *mantequilla* pomada junto con el azúcar y batir hasta *blanquear*
- Perfumar con la ralladura, añadir los huevos, unir y agregar *harina* y polvo de hornear.
- Formar una masa sin amasar mucho y reservar en heladera por 1 hora.

Relleno

- *Pelar* y cortar las manzanas en cubos grandes.
- Poner tres cuartos del *jugo* de manzanas, azúcar, canela y *limón* en una olla.
- Llevar a hervor.
- Colocar las manzanas y las pasas, cocinar 5 minutos
- Disolver el almidón de maíz con el resto del *jugo*.
- Agregar a la olla y cocinar hasta que espese (1 minuto)
- Retirar del fuego y entibiar.
- **Armado**
- Estirar 2/3 de la masa y forrar un molde. de 25 c 35 cm.
- Cocinar a 180º C por 10 minutos.
- Rellenar con las manzanas y cubrir con el tercio de masa restante desmigajado en grumos
- Volver al horno por 30’ minutos.
- Al salir del horno, dejar entibiar y desmoldar dejando para arriba la parte inferior.

Glaseado

- Mezclar azúcar impalpable, *jugo* de medio *limón* y 2 cucharadas de agua hirviendo.
- Trabajar con batidor y llevar en un bol sobre fuego sin dejar de batir hasta que tenga mas brillo

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