Pastel de Manzana



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Canela molida: 1 cda
Azucar: 1 Taza
Manzanas verdes: 8 Unidades
Maní: 200 Gramos
Fecula De Maiz: 20 Gramos
Jengibre molido: 1 cda
Limon: 1 unidad
Sal: 3 pizcas

Armado

Canela: 1 Pizca
Jengibre: 1 Pizca
Harina: 1 cda
Azucar: 1 cda.

Masa quebrada

Azucar: 100 grs
Manteca en cubos: 300 Gramos
Harina 0000: 600 Gramos

Preparación de la Receta

- *Pelar* manzanas y cortar en láminas finas.
- Llevar a un bowl y agregar azúcar, sal, *jengibre*, canela, mezclar y dejar reposar 20 minutos.
- Añadir *jugo* y ralladura de *limón* y tras 5 minutos colar.
- Incorporar *maní*, fécula de maíz y mezclar.

Masa

- En un bowl trabajar con las manos *manteca* y *harina*.
- Cuando se esté formando un arenado agregar azúcar, pizca de sal, yemas y agua según se necesite para unir la masa sin amasar.

- Dejar descansar en frío estirada por 30 minutos

Armado

- Forrar con la masa estirada la base y las paredes de un aro circular alto de 26 cm.
- Cortar en cuadrados pequeños la masa restante y mezclar con azúcar, *harina*, pizca de canela y pizca de *jengibre jengibre*.
- Completar el molde fonzado con el relleno de manzanas colado y agregar por encima los cuadrados de masa y azúcar.
- Cocinar en horno a 160° C por 1 hora.
- Dejar enfriar y espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-con-manzana