

Pastel con Manzanas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Armado

Azucar: c/n

Huevo batido: c/n

Helado: c/n

Masa

Agua fría: c/n

Harina 0000: 480 Gramos

Polvo de hornear: 1 cda

Mantequilla: 200 Gramos

Sal: 1 Pizca

Relleno

Azucar: 3 Cucharadas

Manzanas verdes: 3 Unidades

Harina: 1 cda

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180° C.
- Mezclar *mantequilla* fría, *harina*, polvo para hornear, pizca de sal y comenzar a arenar.
- Agregar agua helada hasta que la masa tome y unir formando dos bollos iguales.
- Llevar a heladera unos 15 minutos.
- Estirar y colocar en molde uno de los bollos.
- Mezclar las manzanas con azúcar y *harina*, embeber con las manos.
- Verter el relleno en el molde forrado de masa y colocar la masa de la parte de arriba.
- Hacer tres tajos en la parte en la capa de arriba, pincelar con huevos y espolvorear azúcar.
- Cocinar 40 minutos.
- Servir con bocha de helado y hoja de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-con-manzanas>