Pastel con Manzanas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Azucar: c/n
Huevo batido: c/n
Helado: c/n

Masa

Agua frìa: 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