Pastel de manzanas



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Manteca: 60 g
Azúcar glasé para decorar:
Azucar glasé: 40 g
Crema de leche/: 200 Ml.
Agua: 100 Ml.
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 75 g
Coñac: 1 cda.
Manzanas golden: 4 Unidades
Masa Philo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Comenzamos pelando y cortando las manzanas en láminas de 4 milímetros
- Luego las ponemos a macerar con una mezcla de agua, coñac y la mitad del azúcar durante 15 minutos.
- Seguidamente, fundimos la *manteca* y con un pincel pintamos las láminas de masa filo
- Precalentamos el horno a 180ºC.
- A continuación, colocamos la mitad de las láminas en el fondo del molde de manera que se forme una especie de bol, rellenamos con la *manzana*, el *huevo* batido y la *crema* y espolvoreamos con el azúcar restante
- Agregamos el resto de las láminas agrupándolas para darle cuerpo
- Espolvoreamos con el azúcar glasé y la llevamos al horno a 180º C durante 40 minutos
- Cubrimos con papel de aluminio cuando empiece a dorarse para que no se queme la preparación.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-manzanas-2