Pay de Manzana por Paulina Abascal

Ingredientes

Pasta

Azucar: 30 grs
Harina: 500 grs
Sal: 8 grs
Agua: 180 cc
Mantequilla: 330 grs

Relleno

Jugo de Limón: 50 cc
Azucar: 100 grs
Mantequilla: 30 grs
Manzana: 7 Unidad
Canela En Polvo: 10 grs
Pan molido: 20 grs

Terminación

Leche: 30 cc
Azucar: 40 grs

Preparación de la Receta

Pasta

- Acremar la *mantequilla* con el azúcar y la sal.
- Agregar de a poco la *harina* hasta formar una mezcla arenosa.
- Agregar agua fría, mezclar y dejar reposar.
- Extender la masa con ayuda de un rodillo y *harina*.

- Forrar un molde de tarta previamente engrasado y con el resto de la masa formar tiras para luego cubrir la parte superior.

Relleno

- Cortar en gajos las manzanas peladas
- Agregar el azúcar, la canela, el pan molido y la *mantequilla*.

Armado

- Colocar el relleno dentro del molde forrado con la masa.
- Cubrir con las tiras, intercalándolas para formar un enrejado.
- Mezclar la leche con el azúcar y barnizar.
- Hornear a 180° C por 35-40 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pay-de-manzana-por-paulina-abascal