Pie con Manzana

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Decoración

Azúcar blanca: c/n
Huevo: 1 unidad

Masa

Harina cernida: 4 Tazas
Mantequilla: 250 Gramos
Taza agua fría: 1/4 Taza
Huevo: 1 unidad
Sal: 1 Pizca

Relleno

Canela: 1/2 cdta
Harina: 2 cdas
Manzanas verdes: 8 Unidades
Manteca en cubos pequeños: 30 Gramos
Azucar: 3/4 Taza
Limon: 1 unidad
Nuez Moscada: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Precalentar horno a 350 °F (180 °C)

Relleno

- *Pelar* las manzanas y cortar en gajos finos.
- Bañarlas con *jugo* de *limón* y colocar en un bowl.

- Agregar azúcar y mezclar con las dos cucharadas de *harina*, la canela, la nuez moscada y revolver bien
- Poner a escurrir dentro de un colador durante 20 minutos para que las manzanas suelten su líquido y reservar

Masa

- Colocar *harina* en la mesada y hacer un volcán.
- Colocar en el centro la *manteca* en cubos, el *huevo*, el agua fría y la pizca de sal
- Incorporar todos los ingredientes con las yemas de los dedos, comenzando por el centro, sin trabajar demasiado la mezcla
- Una vez tomada la masa, dividir en 2 mitades y servar ambos bollos tapados durante 20 minutos.

Armado

- Estirar ambas masas (3 mm de espesor) y fonzar un molde de tarta desmontable con una parte.
- Picar toda la superficie fonzada con tenedor y colocar la mezcla de manzanas bien escurrida repartiendo por el relleno los cubos de *manteca*.
- Con la masa restante estirada cortar tiras de 1 cm de ancho.
- Colocarlas entretejidas sobre las manzanas
- Unir bien los bordes del trenzado a las paredes de la tarta y pintar la masa con el *huevo* batido con azúcar.
- Hornear por 40 minutos a 180 °C

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