

Pie de manzana

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Para el relleno:

Manzanas: 1,5 k

Canela: 2 cditas.

Yema de huevo: 1 Unidad

Pasas: 1 Puñado

Azúcar moreno: 60 g

Crema de leche: 30 MI.

Harina: 45 g

Jugo de Limón: 2 Unidades

Para la masa:

Harina: 400 g

Manteca muy fría cortada en cubos: 250 g

Agua: 60 MI.

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en una procesadora, mezclamos la harina y la manteca bien fría cortada en cubos hasta obtener el aspecto de migas de pan. Luego, añadimos 50 ml de agua muy fría poco a poco y continuamos mezclando sin parar.
- Si la consistencia de la mezcla está pegajosa, añadimos un poco de *harina*. Si, por el contrario, se sigue haciendo migas, incorporamos un poco más de agua hasta conseguir una masa firme.
- A continuación, retiramos la masa de la procesadora y hacemos dos bolas iguales. Las envolvemos en papel film y las reservamos en la heladera 45 minutos como mínimo.
- Precalentamos el horno a una temperatura de 190°C-200°C.
- Mientras tanto, preparamos el relleno. Para ello, batimos la yema con la crema y reservamos.
- Una vez que las manzanas están peladas las cortamos en trozos y las rociamos con el jugo de limón para evitar que se oscurezcan.

- Luego, les añadimos la canela, el azúcar y la harina y mezclamos bien hasta que estén cubiertas por la mezcla. Añadimos las pasas y mezclamos.
- Pasado ese tiempo, sacamos una bola de masa y la estiramos en círculo sobre una superficie enharinada. Cuando tengamos un círculo de unos 28 – 30 cms de diámetro, lo transferimos a un molde de 23 cm previamente enmantecado.
- Acomodamos la masa en el molde sin cortar lo que sobra. Añadimos el relleno de **manzana** y la reservamos en la heladera.
- A continuación, estiramos la otra bola de masa hasta que esté fina y formando un círculo de unos 23 cms de diámetro o del mismo tamaño que nuestro molde.
- Retiramos la masa de la heladera y disponemos la tapa de masa por encima. Pincelamos los bordes con la mezcla de yema y nata/crema líquida.
- Aplastamos bien la unión de la tapa y los bordes para sellarla y cortamos el exceso de masa.
- Por último, pincelamos toda su superficie con la mezcla de yemas y *crema* y hacemos un corte central en forma de X o H para que escape el vapor durante el horneado.
- Llevamos al horno durante 30 minutos a 180°C – 190°C, hasta que se empiece a *dorar*. Luego, bajamos la temperatura a 160°C y horneamos durante 50-60 minutos más, o hasta que las manzanas estén tiernas.
- Retiramos del horno y dejamos enfriar hasta que esté templada.
- Servimos.

TIPS :

- Las manzanas pueden ser de diferentes variedades.
- La masa se puede dejar preparada de un día para otro.
- La masa de la base debemos estirla con un diámetro superior al del molde, y la masa de la tapa con el mismo tamaño que el molde.
- En el caso de que la masa de la base se rompa en el momento que la estamos colocando, la debemos sellar con otro pedazo de masa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pie-de-manzana>