Pie de manzanas

Ingredientes

Para el armado

Manteca: 100 g
Yema: 1 Unidad
Azucar: Cantidad necesaria

Para el relleno

Azúcar blanca: 3/4 Taza
Manzanas verdes: 8 Unidades
Canela En Polvo: 1 cdita.
Nuez Moscada: 1 Pizca

Para la masa

Manteca: 250 g
Huevo: 1 Unidad
Sal: Una pizca
Agua: 1/4
Harina de trigo: 3 Taza

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno a 350 °F (180 °C).
- Luego, vamos a hacer la masa del pay

Para ello

cortamos en cubos peque&ntilde

- Os la *mantequilla*
- Cernimos la *harina* antes de medirla y con ella hacemos un volcán
- Colocamos en el centro la *mantequilla*, el *huevo*, el agua fría y la pizca de sal
- Incorporamos todos los ingredientes con las yemas de los dedos, comenzando por el centro, sin trabajar demasiado la mezcla
- Formamos una bola, envolvemos en plástico auto adherible y refrigeramos al menos por 30 minutos.
- Amasamos la masa base para el pay, reservamos la mitad y extendemos el resto en el refractario, picamos un poco la masa con un tenedor para que no se rompa al cocinarse
- Por otro lado, lavamos bien las manzanas, pelamos y cortamos en gajos y eliminamos las semillas.
- Colocamos las manzanas en un tazón y mezclamos con el azúcar, las dos cucharadas de *harina*, la canela y la nuez moscada, revolvemos bien.
- Colocamos la mezcla de manzanas dentro del refractario con la masa, cubrimos con las dos cucharadas de *mantequilla* en trocitos.
- Extendemos el resto de la masa y cortamos en tiras delgadas
- Colocamos entretejidas sobre las manzanas
- Doblamos las orillas y le damos forma de churrito para que quede bien presentado
- Espolvoreamos con azúcar.
- Llevamos al horno durante 30 minutos a 350 °F (180 °C) o hasta que esté cocida.
- Servimos frío o caliente acompañado de una bola de helado de vainilla

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