

Tarta de manzana

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el relleno

Manzanas verdes: 3 Unidades

Canela: 1 Pizca

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Azúcar rubio: 3 Cucharadas

Almidón de Maíz: 1 Pizca

Para la masa

Manteca: 300 Gramos

Harina 0000: 450 Gramos

Azúcar rubia: 220 Gramos

Canela: 1 Pizca

Polvo para hornear: 1 Cucharadas

Ralladura de limón: 1 Unidad

Huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para la masa

- Trabajar con la lira *manteca*, *harina*, polvo de hornear y azúcar rubia hasta arenar
- Agregar ralladura de *limón*, canela, *huevo* y seguir batiendo hasta que la masa se desprege del bowl.
- Debe quedar pegajosa y tierna.
- Dividir en 2 partes ya estirada entre 2 papeles *manteca*. Llevar al frío.

Para el relleno

- Cortar con la procesadora las manzanas con cascara.

- Mezclar con canela, azúcar rubia y almidón de maíz hasta integrar.

Para el armado

- Fonzar con una parte de la masa estirada la base y paredes de un molde tarta desmontable.
- Agregar en la base pan rallado y por encima acomodar el relleno.
- Terminar el armado con tiras de masa de 2 cm aprox (de la mitad restante) formando un enrejado.
- Cocinar en horno a 180^a C por 40 minutos.
- Dejar bajar la temperatura y servir con *crema* batida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-manzana-2>