Tarta de manzana



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el relleno

Manzanas verdes: 3 Unidades
Canela: 1 Pizca
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Azucar rubio: 3 Cucharadas
Almidón de Maíz: 1 Pizca

Para la masa

Manteca: 300 Gramos
Harina 0000: 450 Gramos
Azucar rubia: 220 Gramos
Canela: 1 Pizaca
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 *limòn*, canela, *huevo* y seguir batiendo hasta que la masa se despegue 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 180ª 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