

Tarta de manzanas

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

para el crocante

Harina 0000: 120 gr
Azúcar: 90 gr
Canela: 1 Cucharada

Avena: 90 gr
Manteca: 140 gr
Sal: 1 Pizca

para el relleno

Manzana verde: 6
Almidón de Maíz: 25 gr
Canela: 1 Cucharada

Azúcar mascabo: 100 gr
Sal: 1 Cucharadita
Jugo de Limón: 2 Cucharadas

para la masa

Harina 0000: 180 gr
Manteca: 120 gr

Sal: 1 Cucharada
Agua: 60 Ml

Preparación de la Receta

Para la Masa

- Mezclar la *harina* con la sal
- Sumar la *manteca* fría en cubitos y arenar con las manos hasta que queden algunos pedacitos como textura
- Agregar el agua helada de a poco hasta unir
- Con la ayuda de un palote estirar aplastando y plegar, repetir 2 a 3 veces
- Envolver en film y dejar descansar unos minutos en heladera

- Una vez fría, estirar la masa forrando el molde
- Mantener en heladera hasta el armado.

Para el Crumble de avena

- Mezclar en un bol la *harina*, la *avena*, el azúcar mascabo, la canela y la sal
- Sumar la *manteca* fría en cubitos y arenar con las manos hasta que quede una mezcla grumosa
- Llevar a heladera.

Para el relleno

- *Pelar* y cortar en cubos las manzanas.
- Colocarlas en un bowl y añadir el azúcar mascabo, la fécula de maíz, la canela, el *jugo* de *limón* y la sal e integrar.
- Volcar el relleno de manzanas sobre la masa fría
- Cubrir con el *Crumble*, aplastar.
- Cocción a 180 °C por una hora a 1 hora y media, aproximadamente.
- Servir tibia con helado de *crema*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-manzanas-6>