

# Tarta de manzanas della nonna

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Huevo:** 1 Unidad

**Manteca:** 150 g

**Azucar impalpable:** 120 g

**Harina:** 250 grs.

**Sal:** Una pizca

### Relleno

**Azucar:** 50 grs.

**Manzanas verdes:** 5 Unidades

**Mermelada de naranjas:** 2 cdas.

### Varios

**Crema de leche:** Cantidad necesaria

**Helado de crema:** Cantidad deseada

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Masa

- Tamice el *harina* con el azúcar impalpable. Agregue la maneca fría, el *huevo* y la sal.
- Una los ingredientes con la yema de los dedos hasta formar una masa granulada. Deje descansar en la heladera durante 30 minutos.

### Relleno

- Pele las manzanas, corte en cuartos, elimine las semillas y corte en finas rodajas con la ayuda de una mandolina.
- En un bowl mezcle las manzanas con el azúcar y la mermelada.

## Armado

- Estire 3/4 parte masa y disponga dentro de un molde para tarta enmantecado y enharinado. Rellene con las manzanas.
- Cubra con el resto de masa estirada.

## Presentación

- Sirva una porción de tarta en el centro de un plato, acompañe con helado y *crema* de leche. espolvoree con azúcar impalpable.

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