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 fians 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