Tarta de Manzanas y Castañas

Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Amasijo

Agua: 220 cc
Harina: 400 grs
Sal: 10 grs

Empaste

Harina: 100 grs
Mantequilla: 300 grs

Relleno

Azucar impalpable: c/n
Azucar: 50 grs
Canela: c/n
Castañas en Almibar: 200 grs
Castañas de cajú molidas: 50 grs
Coco rallado: 50 grs
Manzanas: 6 Unidades
Mantequilla: 100 grs

Preparación de la Receta

Amasijo

- Colocar *harina*, sal y ¾ partes del agua en la batidora y trabajar con gancho hasta integrar los ingredientes y formar un bollo.
- De ser necesario agregar de apoco más agua.
- Bajar la masa a la mesada y trabajar con las manos hasta que la masa esté lisa y elástica.

- Envolver con papel film y dejar reposar por 30 minutos a temperatura ambiente.

Empaste

- En un bol mezclar *manteca* pomada y *harina* hasta unir hasta formar una pasta.
- Envolver con papel film dándole forma de ladrillo de 1 cm de altura y dejar enfriar por 30 minutos.

Hojaldre

- Estirar con palote el amasijo espolvoreando con *harina* la mesada hasta obtener un rectángulo que pueda contener en el centro el empaste.
- Doblar el amasijo hacia adentro hasta contener el empaste en su interior.
- Estirar con firmeza hasta darle forma de rectángulo y comenzar a realizar los dobleces.
- Realizar un doblez simple doblando un tercio de la masa hacia el centro y cubriendo con el tercio restante.
- Girar la masa para tener el doblez hacia uno y estirar con palote con firmeza dándole forma de rectángulo nuevamente de 1 cm de altura.
- Realizar un doblez doble doblando una parte de la masa hasta la mitad, unir en el centro la otra parte y luego montar una mitad sobre la otra.
- Aplastar con palote y dejar 30 minutos en heladera.
- Estirar y repetir la operación haciendo un doblez simple y nuevamente un doblez doble.
- Reservar en frío estirado en 2 láminas de 1/2 cm de altura.

Relleno

- Agregar azúcar en sartén y dejar hasta caramelizar.
- Añadir las manzanas peladas en octavos y *saltear* por unos minutos.
- Incorporar *manteca* y cocinar por 10 minutos.
- Reservar en frío.

Armado

- Cortar con un aro 2 discos de 25 cm de diámetro y a uno de ellos retirarle el centro con un aro de 20 cm de diámetro, reservando el anillo.
- Pegarlo con doradura sobré el disco grande y sobre el centro espolvorear castañas de *cajú* molidas, canela molida y coco rallado.
- Incorporar en el centro las manzanas y las castañas en *almibar* partidas intercalándolas
- Se obtendrá un relleno de gran volumen.
- Espolvorear con azúcar impalpable, pintar el borde con doradura y cocinar a 180 °C por 35 minutos.
- Terminar con castañas de *cajú* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-manzanas-y-ccastanas