

# Tarta Espiral de Manzana

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Agua fría:** 2 cditas.

**Azúcar:** 80 grs.

**Jugo de ½ limón:**

**Manzanas:** 2 Unidades

**Compota de manzana:** Cantidad necesaria

**Mantequilla:** cantidad necesaria

**Sal:** 1 Pizca

**Azúcar rubia:** Cantidad necesaria

**Yema:** 1 Unidad

**Harina:** 200 g

**Mantequilla fría:** 100 g

**Nueces:** Cantidad deseada

**Almendras Tostadas:** 50 g

## Preparación de la Receta

- En un bol, mezclar la *harina*, las almendras molidas grueso, la azúcar y la sal
- Trasladar la mitad de esta preparación a la cuba de una procesadora eléctrica, añadir la *mantequilla* cortada en cubos y procesar.
- Incorporar la mitad restante de la preparación y procesar hasta obtener un arenado

## Añadir los ingredientes húmedos

- La yema, el *jugo de limón* y el agua fría
- Continuar procesando hasta obtener un bollo sin grumos.
- Retirar y envolver en una película de PVC
- Llevar a la nevera y dejar reposar por al menos 60 minutos.
- Sobre una superficie de trabajo, colocar una base de película de PVC y disponer el bollo frío encima.
- Espolvorear con un poquito de *harina*, aplastar y cubrir con película de PVC
- Estirar con un rodillo, retirar la película y cortar un disco del tamaño deseado.
- Luego disponer el disco en una placa con una base de papel para hornear
- *Blanquear* en el horno a 180 °C de 7 a 8 minutos
- Retirar y dejar enfriar.

- Untar la base con compota de **manzana**, espolvorear con nueces picadas y disponer gajos finos de **manzana** en forma de espiral
- Espolvorear con abundante azúcar rubia y terminar con unos pequeños rectángulos de *mantequilla*
- Terminar la cocción en el horno a 180 °C de 25 a 30 minutos
- Retirar y servir.

## Para cortar el disco

- Utiliza como referencia la base de una tartera, un plato o un bol
- Luego de cortar el disco, recupera la masa excedente para hacer otra preparación
- La puedes conservar en la nevera envuelta en película de PVC.
- Antes de servir, puedes decorar la tarta colocando en el centro una bocha de *crema* americana y hojas de *menta*.

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