

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-espinal-de-manzana>