Tarta Espiral de Manzana



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Agua frìa: 2 cditas.
Azucar: 80 grs.
Jugo de ½ limón:
Manzanas: 2 Unidades
Compota de manzana: Cantidad necesaria
Mantequilla: cantidad necesaria
Sal: 1 Pizca
Azucar 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