Tarta fina de manzanas

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para acompañar

Helado de crema o merengado:

Para el relleno

Azúcar moreno:
Manzanas: 2 Unidades
Canela En Polvo:
Manteca para pintar:

Para la masa

Huevo: 1 Unidad
Agua fría si es necesario:
Sal: Una pizca
Azucar: 2 cditas.
Harina: 200 g
Manteca pomada: 100 g

Preparación de la Receta

Para empezar

- Tomamos unas varillas para mezclar la *manteca* a temperatura ambiente con el *huevo* y el azúcar
- Luego, añadimos la *harina* tamizada y la vamos integrando con la mano hasta formar una esfera (sin trabajar mucho la masa)
- Si es necesario, podemos agregarle un poco de agua para que la masa no quede muy seca.
- Una vez terminada, la tapamos con papel film y la reservamos en la nevera 30 minutos
- Después comenzamos a cortar las manzanas bien finas y las reservamos.

- Encendemos el horno para precalentarlo a 200ºC.
- Una vez que retiramos la masa de la nevera, la estiramos y formamos un círculo con la ayuda de un molde *redondo* y la cortamos
- Rellenamos con las manzanas, espolvoreamos con el azúcar moreno y lo untamos con *manteca* y una pizca de canela.
- La horneamos durante 20 minutos.
- Por último, servimos la tarta caliente con una bola de helado y espolvoreamos con canela.

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