

Tarta rustica de manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para la masa

Jugo de Limón: 2 cdas.

Harina 0000: 300 grs.

Azucar: 2 cdas.

Yema: 1 Unidad

Ralladura de limón: 2 cdas.

Manteca: 180 grs.

Relleno

Canela: 1 Ramita

Azucar: 300 grs.

Manzanas: 1.2 k

Calvados: 1 Pocillo

Preparación de la Receta

Para la masa

- Procesar azucar, *harina*, ralladura y la *manteca* fria.
- Agregar la yema, el *jugo* de *limon* y unir.
- Enfriar por una hora.

Relleno

- *Pelar* y cortar las manzanas en mitades.
- Disolver el azucar en una sarten, agregar las manzanas, *dorar*, desglasar con *calvados*, agregar la canela.
- Cocinar por 5 minutos, reservar.

Armado

- Estirar la masa sobre un papel *manteca* en forma redonda, , acomodar las manzanas por encima dejando 5 cm de borde , ir cerrando la tarta con el borde de 5cm.
- Pintar con *huevo*, hornear en horno a 200 grados por 30 minutos.
- Servir tibia.

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