Torta de manzana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Manteca: 150 g
Sal: Una pizca
Canela: 1 cdita.
Agua: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: 50 grs.
Harina 0000: 400 g

Relleno

Pasas de uva negras: 1/2 Taza
Galletitas dulces molidas: Cantidad necesaria
Pasas de uva rubias: 1/2 Taza
Nueces: 1/2 Taza
Azucar: Cantidad necesaria
Manzanas verdes: 6 Unidades
Cognac: 1 cda.

Varios

Helado de crema: A gusto
Salsa de frutos rojos: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque la *manteca* fría previamente cortada en cubos en un bowl y agregue la *harina* junto con el azúcar, la sal, la canela y forme un arenado.
- Agregue agua y termine de formar la masa.
- Envuelva en papel film y lleve a la heladera durante 30 minutos.

- Retire de la heladera, corte la ¾ parte y estire de 3mm de espesor.

Relleno

- Hidrate las pasas de uva con el coñac.
- Pique las nueces
- Pele las manzanas, retire las semillas y corte en laminas.
- Mezcle en un bowl las pasas de uva levemente escurridas, junto con las nueces

Armado

- Forre con la masa un molde *redondo* N° 27 y retire el excedente dejando 3cm aproximadamente.
- Coloque en la base las galletitas molidas y por encima una capa de manzanas, luego las pasas con las nueces y azúcar.
- Repita el procedimiento hasta llegar al borde, cubra con la masa restante previamente estirada y forme el repulgue en los bordes.
- Corte la superficie para que no se infle.
- Lleve al horno a temperatura media y cocine durante 1 hora.

Presentación

- Sirva en un plato la torta de manzanas y acompañe con helado y salsa de frutos rojos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-manzana