

I N G R E D I E N T E S

TARTA RÚSTICA DE MANZANAS

MASA:

100 gr de manteca
100 gr azúcar imlapable
1 huevo
1 pizca de sal
200 gr de harina

RELLENO

5 manzanas verdes
jugo de 1 limón
100 gr de azúcar
1 cdita de canela
3 manzanas rojas

P R O C E D I M I E N T O

Para la masa

- 1- En un bol cortar en cubos 100 gr de manteca + 100 gr de azúcar impalpable + 1 huevo + pizca de sal + 200 gr de harina.
- 2- Amasar hasta que tengas una masa uniforme pero un poco húmeda. Envolverla en papel film y llevarla a la heladera por 30 minutos.

Mientras haces el relleno.

- 1- Pelar y cortar en cubos 5/6 manzanas verdes.
- 2- Ponerlas en una cacerola con el jugo de un limón + 100 gr de azúcar + 1 cdita de canela.
- 3- Hervir hasta que las manzanas estén tiernas pero sin perder su forma.
- 4- Con ayuda de una mandolina o un buen cuchillo filetear 3 manzanas rojas.
- 5- Estirar la masa sobre una plancha de silicona. Llevarla a un horno medio por 5 minutos.
- 6- Sacarla del horno y poner la preparación de manzanas verdes dejando un margen de 3 cm. Sobre esta preparación disponer las manzanas fileteadas en forma circular. Cerrar los bordes (el margen) sobre las manzanas

- 7- Espolvorear con azúcar y llevar al horno hasta que la masa esté dorada.

