

INGREDIENTES

Tarta Rústica de Manzanas

Para la masa

- 100 gr de manteca
- 100 gr de azúcar impalpable
- 1 huevo
- Pizca de sal
- 200 gr de harina

Para el relleno

- 5/ 6 manzanas verdes
- 100 gr de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- 3 manzanas rojas

PROCEDIMIENTO

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.
- 3- 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 cucharadita 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 bien finitas.
- 5- Estirar la masa sobre una plancha de silicona.
- 6- Llevarla a un horno medio por 5 minutos.
- 7- 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. Espolvorear con azúcar y llevar al horno hasta que la masa este dorada.

Es ideal para acompañar con un helado de vainilla, o con una crema montada con una cucharadita de azúcar impalpable.

* Esta es una adaptación de una tarta de manzanas que me enseñó Juliana López May

