

Tarta de manzana alemana

INGREDIENTES:

- 300 g de harina
- 100 g de azúcar glas
- 1 pellizco de sal
- 130 g de mantequilla en trozos
- 2 huevos (uno batido para pintar)
- 5-6 manzanas reinetas peladas, descorazonadas y en cuartos.
- 30 g de zumo de limón
- 2 pellizcos de canela
- 30 g de azúcar para espolvorear



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la harina, el azúcar glas, la sal, la mantequilla y un huevo y mezcle 15 seg/vel 6. Retire la masa del vaso forme una bola y reserve en el frigorífico durante 15 min en una bolsa de plástico.
2. Con el rodillo, extienda entre dos plásticos 400 gr de masa en círculo de aprox 35 cms de diámetro. Forre con ella el interior de un molde de 24 cm de diámetro. Extienda entre dos plásticos el resto de la masa formando otro círculo de 25 cm de diámetro y deje reposar ambas masas en la nevera durante 15 min.
3. Precaliente el horno a 180°C.
4. Ponga en el vaso la mitad de las manzanas, 15 g de zumo de limón y un pellizco de canela. Trocee 4 seg/vel 4. Vierta en un molde sobre la masa.
5. Ponga en el vaso la otra mitad de las manzanas, 15 g de zumo de limón y un pellizco de canela. Trocee 4 seg/vel 4. Vierta también en el molde, reparta bien y nivele la superficie.
6. Cubra con el otro círculo de masa y selle los bordes a modo de empanada. Pinte la superficie con el huevo batido, espolvoree con el azúcar y con un cuchillo haga pequeños cortes en la superficie.
7. Hornee a 180°C durante 40-45 min. Retire del horno, corte en porciones y sirva caliente o fría.

Tiempo: preparación 5 min total 5 min

Raciones: 12 raciones

