Relleno de manzana

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
90 min.	8	Postres	Fácil

.

Ingredientes

Para la pasta azucarada:

200 gr. Harina

125 gr. Mantequilla

50 gr. Azúcar

1 pza. Huevo San Juan

5 ml. Vainilla liquída

Para el relleno de manzana:

2 kilos Manzana cortada en rebanadas

80 gr Azúcar

4 pza. Clara de Huevo San Juan

125 gr. Azúcar glass

Preparación

– Juntar todos los polvos y mezclar.

– Agregar los cuadros de mantequilla y amasar hasta formar una arena.

– Agregar el huevo y la vainilla, amasar poco hasta integrar.

– Refrigerar 1 hora antes de usar

– Se rebanan las manzanas y se cocinan a fuego lento con el azúcar por 10 min. Se reservan.

– Se baten las claras de Huevo San Juan hasta quedar blancas, se agrega el azúcar poco a poco hasta formar un merengue y este se mezclará con las manzanas ya frías antes de hornear.

– Extender la masa azucarada con la ayuda de un rodillo y un poco de harina, forrar un molde de tarta, dejar una capa delgada y pre hornear por 10 min.

– Vaciar el relleno de manzana, si se desea se puede usar parte de la pasta restante para decorar sobre las manzanas, hornear la tarta completa durante 20 o 30 mins.

– Dejar enfriar.