



TARTA DE MANZANA



INGREDIENTES:

- 200 g de harina común
- 100 g de manteca fría
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 2 o 3 manzanas
- 3 cucharadas de azúcar
- Jugo de ½ limón
- 1 cucharadita de canela (opcional)
- Mermelada de durazno o damasco (opcional)
-

PREPARACIÓN

- Mezclá la harina, el azúcar y la sal.
- Agregá la manteca fría en cubitos y arená con los dedos.
- Sumá el huevo y uní sin amasar.
- Envolvé la masa y llevála a la heladera 30 minutos.
- Precalentá el horno a 180 °C.
- Enmantecá bien la tartera desfondable.
- Estirá la masa, forrá la base y los bordes.
- Pinchá el fondo con un tenedor y horneá 10 minutos.
- Pelá las manzanas, cortalas en láminas y mezclalas con el azúcar, el jugo de limón y la canela.
- Colocalas sobre la masa precocida.
- Horneá 30–35 minutos hasta que esté dorada.
- Si querés, pincelá con mermelada tibia al salir del horno.
- Dejá entibiar antes de desmoldar.