

# Pastel manzana

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ángeles-Argentina

## INGREDIENTES

0

1 Claras de huevo — batida (para pintar la superficie)

Ralladura limón

1 Huevos

1 Yema de huevo

1 cucharadita/s Levadura

Sal

100 gr Mantequilla

80 gr Azúcar

200 gr Harina repostería

3 cucharada/s Nueces — picadas

0,50 vaso/s Vino blanco

0,50 cucharadita/s Canela molida

0,50 cucharadita/s Ralladura limón

3 cucharada/s Azúcar

50 gr Pasas de uva

2 Manzanas

50 gr Pasas de Corinto

## ELABORACIÓN

Hacer una masa suave amasada colocando sobre la mesada la harina en forma de corona. En el centro poner el azúcar, la manteca, la sal y el polvo para hornear. Mezclar muy bien los ingredientes con las manos. Añadir el huevo, la yema y la ralladura de limón, y formar

rápidamente una masa. Dividir la masa en dos partes y estirarlas del tamaño del molde. Glace de limon.

Pelar y cortar en rodajitas bien finas las manzanas. Ponerlas en una cacerolita y añadir las pasas de uva, el azúcar, la ralladura de limón, la canela y el vino blanco.

Colocar sobre fuego suave y dejar cocinar hasta que las manzanas estén secas y blandas. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Agregar las nueces picadas.

Forrar con una de las masas una tartera enmantecada, colocar la compota y tapar con la otra parte de la masa. Unir los bordes, pintar con clara batida y cocinar en horno moderado.

Retirar del horno y glasear (es mejor glasearlo así, cuando todavía esta caliente). Dejar enfriar.

MAVILLUM