

Pastel manzana

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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

Relleno
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.