

## POSTRES

# TARTA DE MANZANA Y CANELA



### Ingredientes:

- 5 manzanas peladas
- jugo de 1/2 limón
- 1/2 taza de azúcar morena
- 1/2 taza de azúcar
- 35 gr de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 2 cucharadas de maicena
- 1/2 taza de cranberries
- 300 gr de harina sin polvos de hornear
- 60 gr de azúcar flor o impalpable
- 200 gr de mantequilla
- 2 o 3 cucharadas de agua fría
- Mermelada de damasco

### Preparación

- Poner en un bowl 5 manzanas peladas (usa cualquiera) cortadas en gajos + jugo de 1/2 limón + 1/2 taza de azúcar morena + 1/2 taza de azúcar + 35 gr de mantequilla derretida + 2 cucharadas de canela en polvo + 2 cucharadas de maicena + 1/2 taza de cranberries (o pasas o los frutos secos que te gusten), mezclar todo y dejar reposar durante 20 a 30 minutos.
- Para la MASA hacer un arenado (con las manos o la procesadora) con 300 gr de harina sin polvos de hornear + 60 gr de azúcar Flor o impalpable + 200 gr de mantequilla fría en cubos.
- Cuando esté listo, agregar 2 o 3 cucharadas de agua fría (agregar de a poco hasta formar la masa, podría ser más) y unir todo con las manos para formar la masa.



- Dividir en 2 y poner la mitad más grande de masa entre papel encerado y uslear para forrar un molde previamente aceitado. Rellenar con la mezcla de manzanas y tapar con el resto de masa uslereada de igual forma.
- Repujar los bordes para que queden bien pegados.
- Con una tijera o con un cuchillo, hacer cortes en la superficie para que el vapor pueda salir durante la cocción y no se deforme.
- Usar los sobrantes de masa para decorar. ¡Yo hice una trenza y hojas ... pero puedes hacer lo que quieras!
- Pincelar con huevo batido y espolvorear azúcar morena.
- Llevar al horno precalentado a 180 por 50 o 55 minutos y esté con tono fascinante.
- ¡Mezclar 2 cucharadas de mermelada de Damasco + 1 cucharada de agua para hacer un “brillo” y pincelar la tarta cuando esté lista!

