

Pie de Manzana



Dificultad: 

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **8**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: pamelitasp

Url: <https://srecetas.es/pie-de-manzana>

Preparación

En una olla colocar mantequilla sin sal y manzanas en rodajitas, azúcar rubia, canela en polvo y maicena combinada con un poco de agua. Para la masa: colocar harina, mantequilla, azúcar impalpable, canela en polvo, un chorrito de vinagre: mezclar y dejar reposar. Estirar la masa con rodillo, luego poner la masa en el molde, rellenar con las manzanas ya cocidas y un poco de azúcar. Finalmente pintar con huevo y un poco de leche y poner al horno.



Tip para la receta

Al retirar del horno dejar reposar unos 5 minutos.

Ingredientes

- ✓ 2 1/2 taza/s Harina
- ✓ 175 gramo/s Manteca
- ✓ 1/2 taza/s Azúcar impalpable
- ✓ 1 unidad/es Huevo
- ✓ 1 cucharada/s Leche entera
- ✓ 2 kgrs. Manzana
- ✓ 1 1/2 taza/s Azúcar de caña
- ✓ 1 cucharadita/s Canela
- ✓ 2 unidad/es Limón
- ✓ 1 cucharada/s Fécula de maíz

Categorías

Postre