COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tarta de manzana americana (Apple pie)

Receta para 8

Preparación: 25 min
Total: 1 h 10 min
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 6 unidades Manzanas
- [ ] 1 unidad Zumo de limón
- [ ] 20 gramos Azúcar
- [ ] 2 cdtas Canela en polvo
- [ ] 1 cdta Nuez moscada
- [ ] 420 gramos Harina
- [ ] 170 gramos Margarina
- [ ] 80 ml Agua (muy fría)
- [ ] 1 unidad Huevo

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, pelamos las manzanas y las cortamos en cuadraditos de unos 3 cm por cada lado. Las ponemos en un bol y les añadimos el zumo de medio limón para que no se oxiden.

2. Preparamos el acompañamiento de las manzanas. Para ello, ponemos los 20 gramos de harina, los 20 gramos de azúcar, la canela y la nuez moscada en una picadora para pulverizarlo todo junto. Quedará como polvo. Una vez pulverizado, ya lo podemos añadir al bol de las manzanas. Mezclamos y reservamos. Thermomix: pulverizamos 5 segundos a velocidad 8.

3. Para preparar la masa, añadimos 400 gramos de harina y la mezclamos con 90 gramos de margarina a temperatura ambiente y el azúcar. Nos ayudamos con una espátula para que se vaya integrando. Thermomix: mezclamos 6 segundos velocidad 6.

4. Seguidamente, incorporamos el resto de la margarina (80 gramos). Incorporamos el agua. Es muy importante que esté MUY FRÍA. Mezclamos de nuevo. Nos ayudamos de una espátula. Thermomix: mezclamos 15 segundos velocidad 6. Una vez amasado, pasamos la masa a la mesa y amasamos de forma manual 1 minuto.

5. Vamos mezclando hasta que se forme una masa granulada. Pasamos la masa al mármol, poniendo antes un poquito de harina. Amasamos hasta que formar una bola que no se pegue en los dedos.

6. Dividimos la masa en dos, haciendo que una de las bolas sea un poco más grande que la otra. Reservamos la pequeña y la envolvemos en film transparente.

7. Precalentamos el horno a 180 grados.

8. Preparamos el molde desmoldable. Para ello ponemos una base con papel de hornear y pintamos las paredes con mantequilla o un poquito de aceite para que no se pegue.

9. Con el rodillo, estiramos la masa (porción más grande) y le damos un poco de forma circular. Seguidamente, la colocamos en la base del molde. Para ello un truco que utilizo para evitar que se rompa y colocarla bien, la enrollo un poco en el rodillo y al ponerla en el molde se va desenrollando comenzando en el sitio deseado. Es IMPORTANTE que la masa nos cubra toda la base y suba por las paredes del molde.

10. Ponemos el relleno de las manzanas que teníamos reservado y lo esparcimos de tal manera que quede toda la base cubierta. Añadimos encima de las manzanas tres pequeñas porciones de margarina. Sobre todo, hay que tener cuidado con no pasarse con la margarina para que no quede aceitoso por dentro.

11. Ahora es el momento de la bola de masa pequeña que teníamos reservada. Hacemos el mismo proceso que con la bola grande: la estiramos con el rodillo, damos forma circular y la colocamos encima de la tarta que hemos montado ya en el molde.

12. Una vez tenemos la tarta montada, cogemos los extremos de la masa de la base (la parte que hemos levantado por los laterales) la juntamos con la superior y hacemos un pequeño pliegue.

13. Con un tenedor pinchamos un poquito la masa para que pueda "respirar" por dentro mientras la horneamos.

14. Pintamos con un huevo batido con la ayuda de un pincel de repostería.

---

15. Finalmente, horneamos 40-45 minutos, hasta que la masa esté hecha. Dejamos que se enfríe completamente, ¡y listo! ¡Qué aproveche!