

APPLE PIE

8 manzanas peladas sin corazón, fileteadas muy finas
4 cdas de azúcar
25 gr. de manteca
1 cda de canela
1 cda de crema
Almendras + amarettis procesados 1 taza

Masa

(500 gr de masa)

450 gr. de harina tamizada
Una pizca de sal
230 gr. de manteca fría en cubos
200 cc de agua fría

- 1) Realizar la masa mezclando los ingredientes en una procesadora, teniendo cuidado de no darle calor con las manos. Envolver en papel film y llevar a la heladera por 30 minutos.
- 2) Relleno: Mezclar manzanas fileteadas con el azúcar, la canela y la crema
- 3) Forrar un molde con la masa, cubriendo la base con las almendras y amarettis procesados
- 4) Incorporar el relleno
- 5) Colocar encima cubos de manteca y cerrar con tapa de masa. Pinchar la tapa.
- 6) Llevar a horno a 200° (previamente precalentado) por 50 ó 60 minutos en molde de 25 cm.
- 7) Presentar con crema y canela en polvo