

American pie

Publicada por:

[imprimir](#)

- 60 '
- 0 '
- 6



Comentario nutricional

Esta típica tarta norteamericana es ideal como postre, servida tibia y acompañada de un buen helado de vainilla. La manzana puede ser sustituida por peras conferencia o blanquilla.

Modo express

1. Pele las manzanas y retire las semillas. Coloque el disco con la cuchilla para cortar patatas en el bol de la máquina y pase las manzanas. En un recipiente aparte, ponga las manzanas con el azúcar, los copos de avena y la canela en polvo y remueva hasta ver que están rebozadas.

2. Forre el fondo de un molde para tartas (de borde bajo y de 20-22 cm de diámetro) con una lámina de pasta brisa y coloque las manzanas rebozadas. Trocee la mantequilla fría en láminas finas y distribúyalas encima de la manzana. Una vez

hecho esto, tape con otro disco de pasta brisa, cerrando bien el perímetro. Recorte un agujero en el centro de unos 3 cm de diámetro.

3. Bata y mezcle la yema de huevo con una cucharadita de agua o leche y pinte la superficie de la tarta.

4. Precaliente el horno a 170º y hornee hasta que la masa se dore y se vea hervir el interior a través del agujero en la pasta brisa (40 minutos, aproximadamente).

Accesorios: Disco con cuchilla para cortar patatas fritas

Se necesita: Molde de aluminio (20-22 cm diámetro)