

PIE DE MANZANA

Ingredientes:

Masa sable:

250 grs. harina
125 grs. mantequilla en pomada
125 grs. azúcar
1 huevo
Una pizca de sal
Un chorrito de agua o leche

Relleno:

4 manzanas reineta
100 grs. azúcar moreno
Canela y vainilla (en polvo)
Mantequilla



Modo de hacerlo:

Masa sable: Disponer la harina en fontana, poner el resto de los ingredientes en el centro. Trabajar con cuerna. Dar forma de bola con la mano. Dejar reposar en la nevera cubierta en papel film.

Relleno: Pelar y descorazonar las manzanas. Trocear las manzanas, rehogar en mantequilla junto con la vainilla, la canela y el azúcar moreno hasta hacer una compota. Enfriar.

Montaje: forrar un molde desmontable con 2/3 de la masa sable. Rellenar con la compota de manzana.

Estirar el resto de la masa y pasar por encima el rodillo de enrejado. Colocar encima de la compota y meter en el congelador 10 minutos. Sacar y pintar con huevo. Hornear a 180 ° durante 30 - 40 minutos.