



TARTELETA DE MANZANA

Ingredientes:

Para la masa

300g. de harina de trigo

150g. de azúcar glass

150 de mantequilla sin sal a temperatura ambiente cortada en cuadritos

2 piezas de huevo

1 pizca de sal

Para el relleno:

4 manzanas amarillas peladas y cortadas en cuadritos

70g. de mantequilla

3 cucharadas de mantequilla

½ taza de azúcar

1 cucharadita de canela en polvo

50g. de pasas

50g. de nuez

1 cucharada de harina de trigo

1 cucharada de azúcar glass

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Mezcla la harina, el azúcar glass y la sal, agrega la mantequilla e integra, agrega los huevos y amasa con la mano hasta tener una bola. En una superficie espolvorea harina y termina de amasar, cubre la masa con papel plástico y refrigera por 1 hora.
2. Retira del refrigerador y extiende la masa, espolvorea harina en la superficie para evitar que

-
- se pegue. Enrolla la masa en el rodillo para poder moverla y colocarla sobre el molde donde hornearás tu tarta, acomoda y refrigera la base, con un tenedor pica la base para evitar que se formen burbujas durante la cocción. Reserva un poco de masa para hacer el enrejado.
3. Mezcla todos los ingredientes del relleno en un tazón, menos la mantequilla y rellena la base de la tarta.
 4. Extiende la masa que reservaste y corta tiras de 1 cm. de ancho, coloca primero tiras de manera vertical hasta que cubras tu tarta, dejando un espacio de 1 cm. entre cada una, después acomoda el resto de las tiras de manera horizontal, para lograr el enrejado, intercalar las tiras. Espolvorea con azúcar por encima del enrejado y hornea por 25 a 30 minutos hasta que la masa esté dorada.
 5. Decora con azúcar glass y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4