

Tarta de manzana

Ingédients

- 1 pizca de sal
- 10g de azúcar
- 225g de mantequilla fría en trozos pequeños
- 40g de agua fría
- 2 cucharaditas de canela
- 1 cucharadita de nuez moscada molida
- 60g de azúcar
- 75g de mantequilla derretida
- 2 limones verdes

Préparation

1. Estados Unidos celebra el Día de Acción de Gracias en 2 días, y después del pastel de nuez, aquí hay otro de los pasteles que se encuentran en su mesa en esta época del año, el pastel (tarta) de manzana.
2. ¡Dos masas quebradas, muchas manzanas y listo!
3. Para este pastel, me inspiré en el de mi pastelería favorita en Boston, Tatte Bakery, que ofrece muchos pasteles y bollería, entre otros, una hermosa tarta de manzana; como la receta no es pública, encontré algunas informaciones en su cuenta de Instagram y sitio web para crear la mía, y aquí está el resultado Material: Molde para tarta Tiempo de preparación: 40 minutos + reposo + 50 minutos de cocción Para una tarta de 23cm: Masa: de harina 1 pizca de sal de azúcar de mantequilla fría en trozos pequeños de agua fría Mezcla la harina, la sal y el azúcar.
4. Añade la mantequilla fría en trozos, mezcla hasta obtener una textura arenosa, luego añade el agua fría.
5. Forma una bola, envuélvela en film y colócala en el refrigerador durante 3 horas a 1 noche.
6. Luego, divide la masa en dos partes y extiende cada parte a un grosor de 2mm y reserva en frío.
7. Las manzanas: 7 manzanas Granny Smith 2 cucharaditas de canela 1 cucharadita de nuez moscada molida de azúcar de mantequilla derretida imones verdes Pela las manzanas y córtalas en rodajas finas.
8. Añade las especias, el azúcar, la mantequilla derretida y el jugo de limón, mezcla bien y deja reposar de 30 minutos a 1 hora.
9. Cocción: 1 huevo Azúcar moreno & azúcar blanco Coloca la primera masa en el molde previamente enmantecado.
10. Barniza toda la masa con el huevo batido.
11. Vierte el relleno encima formando una cúpula, luego cubre con la segunda masa.
12. Sella bien las dos masas.
13. Haz un agujero de 3 a 4cm de diámetro en el centro, luego algunas incisiones en la masa.
14. Barniza con huevo batido, luego espolvorea la mezcla de azúcares.
15. Si tienes tiempo de dejar reposar la tarta en frío es mejor (pero no indispensable), la masa mantendrá mejor su forma durante la cocción.
16. Hornea en el horno precalentado a 170°C durante 45 minutos a 1 hora según tus manzanas, la masa debe estar bien dorada al final de la cocción y las manzanas deben estar bien tiernas (si las manzanas no están lo suficientemente cocidas y la masa ya está dorada, puedes cubrirla con una hoja de aluminio para terminar la cocción).
17. Deja enfriar, ¡y a disfrutar!

