

**Creador:** Luis Muñoz **Recetizador:** Manuel Borrueco



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Macrobióticos

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Puede realizarse también con peras o albaricoques.

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 tacitas de Harina de Trigo Integral
- 2 tacitas de Harina de Repostería
- 3 Manzanas
- Sal Marina
- 1 tacita de Aceite de Sésamo
- Kouzou

## Preparación:

### Paso 1

Mezclar los dos tipos de harina junto con una pizca de sal y una tacita de aceite de sésamo y amasar añadiendo poco a poco agua muy fría. Amasar hasta conseguir una masa blanda y dejarla reposar 1/2 hora.

### Paso 2

Extender la masa con el rodillo y cubrir con ella un molde para tartas previamente engrasado.

### Paso 3

Pelar las manzanas, cortarlas en rodajas finas y colocarlas sobre la masa. Hornear a temperatura media.

### Paso 4

Diluir una cucharada de kouzou en una taza de agua caliente y rociar con ello la tarta cuando las manzanas empiecen a dorarse.

### Paso 5

***El tiempo de horno será en total de unos 40 minutos.***