APFELKUCHEN

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Según mi sobri...., fué un éxito.

Ingredientes para 10 personas :

- 2 HUEVOS
- 130 GR de HARINA
- 80 GR de AZÚCAR
- 160 GR de MANTEQUILLA
- 1 RALLADURA DE CORTEZA DE LIMÓN
- SAL
- 1 K de MANZANAS REINETAS
- 100 GR de PASAS
- 100 GR de AZÚCAR
- 30 GR de MANTEQUILLA
- 8 - 10 de GALLETAS HOJALDRADAS MARÍA
- 1 CUCHARADITA de CANELA EN POLVO
- 200 ML de RON
- 1 YEMA DE HUEVO

Preparación:

Paso 1

En un recipiente, poner la harina y los 160 gr. mantequilla en trocitos. Mezclar con los dedos, los huevos, los 80 gr. de azúcar, la sal y la corteza de limón finamente rallada. Crear una bola con la masa y dejarla reposar en un lugar fresco.

Paso 2

Mientras tanto, preparar las manzanas. Pelarlas, cortarlas en finas láminas y extenderlas en un recipiente. Añadir los 100 gr. de azúcar, las pasas, la mantequilla y la canela. Poner a fuego lento 5 minutos sin dejar de mover.

Paso 3

Añadir el ron y dejar cocer a fuego lento hasta que se ablanden las manzanas y escurrir el jugo.

Paso 4

Extender la mantequilla en el molde. Rellenar con los 2/3 de la masa y espolvorear el fondo con las galletas, rotas y sobre ellas las manzanas. Hacemos tiras con el 1/3 de masa restante y colocarlas en forma de rejilla.

Paso 5

Pintamos con huevo las tiras de masa y hornear a 180º hasta que quede bien dorado. Dejar enfriar y desmoldar