

Creador: Ely

 **Descripción:**

Tiempo: 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 10 personas :

- - Para la MASA
- 300 grs. de Mantequilla
- 500 grs. de Harina
- 1/2 cucharadita de Sal
- 200 grs. de Azúcar flor
- Ralladura de limón
- 2 Huevos

Preparación:

Paso 1

Para la base: Se bate la mantequilla con la sal y el azúcar hasta blanquear, se agregan los huevos y la ralladura de limón, se agrega la harina cernida y se mezcla hasta obtener grumos, se apreta con la palma de la mano para unir sin amasar, se envuelve en film plástico y se deja descansar en frío al menos una hora. Luego se forra un molde formando bordes con los dedos y se lleva a horno moderado hasta que se dore.

Paso 2

Para el relleno: Se pican las manzanas, en una olla se coloca la mantequilla a derretir luego se añade el azúcar y se deja caramelizar, luego se añaden las manzanas y se deja cocinar unos minutos, finalmente se incorpora la ralladura de limón y la canela, se retira del fuego y se deja enfriar. Se cubre con este relleno la masa cocida.

Paso 3

Para el crocante: En una fuente se une la harina, azúcar y canela. Se derrite la mantequilla y lentamente se incorpora a los ingredientes secos uniéndolos con un tenedor para formar pequeños grumos, con este granulado se cubre el relleno de manzanas y se lleva a horno fuerte hasta dorar ligeramente.