Tarta de manzana americana a la española

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Corta la mantequilla en cubitos y luego la enfrías bien en la nevera.

Descripción:
Ya sé que pone 2013... es la tarta que hice en Año Nuevo de la Navidad pasada y ¿sabéis qué? Que estaba buena que te caes al suelo.

Ingredientes para 8 personas :

- Masa:
- 250 g. de Mantequilla muy fría
- 425 g. de Harina de repostería
- 1/2 cucharadita de Sal
- 125 ml. de Agua muy fría
- Relleno
- 3 Manzanas Reineta
- 3 Manzanas Fuji
- 3/4 de taza de Azúcar moreno
- Ralladura de un limón
- 2 cucharadas de Maizena
- 30 g. de Mantequilla muy fría
- 1/2 cucharadita de Canela
- 1/4 cucharadita de Nuez moscada
- 1/4 cucharadita de Sal

Preparación:

Paso 1

Mezcla y amasar todos los ingredientes de la masa en un bol, excepto el agua, hasta que la mezcla quede como una arena fina. Añadir el agua helada poco a poco y continuar mezclando unos segundos más hasta se despegue de las paredes. Sacar la masa y dividir en dos mitades iguales. Sobre papel de horno hacer dos discos de unos 15 cm. de diámetro. Envolver cada disco en papel film y refrigerar durante al menos 1 hora. Sacar los dos discos de la nevera 10-20 minutos antes de utilizar la masa. Precalentar el horno a 220º. Poner uno de los discos sobre un papel de horno ligeramente enharinado y empezar a trabajar con un rodillo, desde el centro hacia fuera, en todas las direcciones, levantando la masa y dándole un 1/8 de vuelta para que no se pegue, intentando que quede lo más redondo posible hasta conseguir un diámetro de 30 cm. y un grosor de 0, 3 cm. Trabajar lo más rápidamente posible para evitar que se caliente la masa. Utilizar un poco de harina cuando se necesite, pero muy poca cantidad. Cuando la masa esté totalmente extendida, enrollar la masa con cuidado sobre el rodillo para transferirlo al molde que previamente habremos engrasado con mantequilla. Desenrollar y colocar la masa dentro de manera que los bordes de la masa que cuelguen. Meter esta masa y el molde dentro de la nevera mientras seguimos con la preparación. Pelar las manzanas y cortarlas en láminas de 1/2 cm de grosor. Poner las manzanas en un bol con todos los ingredientes excepto la mantequilla, mezclar bien (mejor con las manos) para que todo quede bien incorporado. Dejar reposar durante unos 5 minutos en el bol. Sacar el molde de la nevera y colocar dentro la mezcla de las manzanas. Poner la mantequilla en cubitos sobre las manzanas. Humedecer ligeramente el borde de la masa inferior con un poco de agua Hacer la misma operación con la segunda porción de masa, que servirá como parte superior de la tarta y colocarla bien centrada sobre el molde con las manzanas. Cortar y sellar los bordes de una manera decorativa. Realizar unos cortes en la masa de arriba para que pueda salir el vapor. Pintar la masa con un poco de leche y espolvorear con azúcar y canela. Introducir el molde en el horno precalentado a 220º durante los primeros 15 minutos, luego bajar la temperatura a 190º y seguir cocinando durante otros 50 y 60 minutos más, hasta que veamos burbujear a las manzanas por los agujeritos que hemos hecho para el vapor. Dejar enfriar, dentro del molde y, después, sobre una rejilla.