

WILLIAMS SONOMA

Tarta De Manzana

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
MASA PARA LA TARTA - 300 g (2½ tz) de harina de trigo para todo uso - 30 g (2 cdas) de azúcar granulada - 1 cdta de sal - 225 g (1 tz) de mantequilla sin sal, fría y en cubos - 45-60 ml (3-4 cdas) de agua fría	1. En un tazón grande, mezclar con un batidor globo el harina, el azúcar y la sal. 2. Agregar la mantequilla fría y, con un cortador de masa o con las yemas de los dedos, incorporar hasta que queden trocitos del tamaño de un chícharo. 3. Agregar el agua fría, 1 cucharada a la vez, mezclando suavemente hasta que la masa apenas se junte. No mezclar de más. 4. Dividir la masa en dos porciones, dejando una un poco más grande para la base. Formar discos, envolver y refrigerar por al menos 1 hora.
RELLENO DE MANZANA - 1 kg (aproximadamente 4-5 pz de manzana grande), peladas, sin corazón y en rebanadas - 30 g (2 cdas de mantequilla sin sal - 150 g (¾ de tz) de azúcar morena - 50 g (¼ de tz) de azúcar granulada - 30 g (2 cdas) de harina de trigo para todo uso - 1½ cdtas de canela - ¼ cdta de nuez moscada - ¼ cdta de sal - 1 cdta (15 ml) de jugo de limón - 1 cdta de extracto de mantequilla - 1 pz de huevo para cernir - 2 cdas de leche para cernir	1. Pelar, quitar el corazón y rebanar las manzanas al grosor deseado. 2. Derretir la mantequilla en una cacerola, luego agregar las manzanas, el azúcar, la canela, la nuez moscada, la sal y el jugo de limón. Mezclar bien. 3. Cocinar a fuego medio-bajo de 8 a 10 min, hasta que las manzanas se suavicen y el líquido se espese. 4. Incorporar la vainilla, retirar del fuego y deja enfriar por completo. ARMADO DE LA TARTA 1. En una superficie ligeramente enharinada, extender el disco de masa más grande hasta obtener un círculo de 3 a 4 mm de grosor. 2. Transferir con cuidado a un molde para pay de 8 pulgadas suavemente en el fondo y las paredes. 3. Extender la masa restante, cortarla en tiras y acomodarla formando una rejilla sobre el relleno. 4. Recortar el exceso de masa y pellizcar las orillas para sellar. Barnizar la superficie con el huevo y la leche batidos. 5. Hornear en un horno precalentado a 220°C (425°F) durante 20 min. Luego bajar a 190°C (375°F) y hornear de 35 a 45 min más, o hasta que esté dorado. Cubrir las orillas con papel aluminio sin apretar. 6. Dejar que la tarta se enfríe de 3 a 4 horas antes de rebanar.

