

Tarta de Manzana

MIÉRCOLES 8 DE JULIO DE 2009



Tiempo de preparación: 35 min. Tiempo total: 1 h 25 min. Rinde: 8

Hay algo de mágico en un "pie" (tarta) de manzana casero, recién sacado del horno. Mientras la fruta se ablanda y la masa comienza a dorarse, su aroma hechiza a cualquiera que esté alrededor. Sin embargo, no necesitas tener poderes especiales para hacer un fantástico "pie" de manzana. Nuestra receta paso a paso y estas técnicas infalibles te ayudarán a lograrlo. Verás lo fácil que es...una vez que tengas "las manos en la masa".

Perfecta tarta de manzana

Preparación: 35 min.

Total: 1 h. y 25 min.

Ingredientes

- 2-1/4 tazas de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de manteca vegetal
- De 5 a 7 cucharadas de agua bien fría
- 6 tazas de rodajas finas de manzanas ácidas peladas (como 4 manzanas grandes)
- 3/4 taza de azúcar

- 1 cucharada de maicena (almidón de maíz)
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/4 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 1 cucharada de jugo de limón (opcional)

PRECALIENTA el horno a 400°F. Mezcla la harina y la sal en un tazón grande. Agrega y corta la manteca vegetal usando un mezclador de repostería o dos cuchillos hasta que la mezcla se asemeje a migas gruesas. Agrega el agua, por tandas de una cucharada cada vez, mezclando ligeramente con un tenedor hasta que la mezcla esté húmeda y se peque cuando la presiones para formar una bola. Divide la masa en dos; con cada mitad, forma un círculo de 1/2 pulgada de espesor. Envuelve cada uno en una envoltura de plástico; ponlos en la nevera de 10 a 15 minutos.

MEZCLA las manzanas, mientras tanto, en un tazón grande con el azúcar, la fécula de maíz, la canela, la nuez moscada y el jugo de limón; ponlos a un lado. Coloca uno de los círculos de masa entre 2 hojas grandes de envoltura de plástico; estira un poco la masa con un rodillo de amasar, trabajando desde el centro hacia los bordes. Dale la vuelta; sigue estirándola hasta que sea unas 2 pulgadas más grande que el diámetro de una tartera de 9 pulgadas boca abajo. Quita el plástico de la parte superior; dale la vuelta a la masa sobre la tartera. Quita el otro plástico, presiona la masa contra el fondo y costados de la tartera, con cuidado de no estirar la masa. Con un cuchillo afilado o unas tijeras de cocina corta la masa que sobresalga del borde de la tartera; descarta los restos. Rellena la masa con la mezcla de manzanas; ponla a un lado. Amasa el círculo de masa restante de la misma manera que el primero; colócalo sobre el relleno. Corta esta masa aproximadamente 1/2 pulgada más allá del borde de la tartera. Dobla el borde de la masa de arriba por debajo del borde de la masa de la base; aprieta ambos bordes juntos para formar una cresta. Hazle un buen terminado a la cresta. (Ver consejo.) Haz varios cortes cerca del centro de la tarta para permitir que salga el vapor.

HORNEA la tarta de 45 a 50 minutos o hasta que se formen burbujas que estallen lentamente. Déjala enfriar.