

Tarta de Manzana

Ingredientes

7-8 tazas de manzanas peladas
y cortadas en rodajas
Jugo de limón (aprox. 1-2 cucharadas)
3/4 tazas de azúcar blanca
1 1/2 cucharaditas de canela
1/8 cucharadita de nuez moscada
2 cucharadas de harina
1-2 cucharadas de mantequilla
derretida - opcional

Instrucciones

Precaliente el horno a 190 °C o (375 °F). Vierta el jugo de limón sobre las manzanas en rodajas y mezcle. Mezcle todos los ingredientes secos en un tazón por separado y agréguelos a las manzanas. Coloque la mezcla sobre la base para tartas sin hornear. Vierta la mantequilla derretida sobre las manzanas (opcional). Hornee de 60-75 minutos hasta que las manzanas estén cocidas. Puede que tenga que cubrir con papel aluminio para evitar que el pastel quede demasiado dorado.

"Y yo me puse en el porche delantero y empecé a cortar esta tarta de manzana, y a comérmela."

Cobertura de Trozos de Pan

Ingredientes

2 tazas de harina
1 1/3 tazas de azúcar granulada
3/4 de taza de mantequilla ablandada

Instrucciones

Mezcle la harina y el azúcar. Corte la mantequilla hasta que se vea uniforme y se asemeje a migajas finas. Distribuya sobre las manzanas en el molde para tartas.

Costra Para Tarta

Ingredientes

1 1/2 tazas de harina para todo uso
1 cucharadita de sal kosher
8 cucharadas (1 barra) de mantequilla sin sal refrigerada, cortada en cuadritos
1/4 de taza de agua helada

Instrucciones

En un recipiente grande, mezcle la harina y la sal. Distribuya la mantequilla sobre la harina y utilice una batidora de repostería o sus dedos para incorporar la mantequilla con la harina hasta que esté bien mezclada y los trozos más grandes sean del tamaño de un chícharo. Vierta poco a poco el agua sobre la harina, utilizando una espátula de silicona o las manos para mezclar hasta que la masa se incorpore. La masa no debe estar demasiado blanda ni húmeda. Con la masa, forme un círculo aplanado. Envuélvala bien en un film plástico y refrigérela durante al menos 1 hora. (La masa puede envolverse bien y congelarse hasta 1 mes. Descongele en el refrigerador antes de continuar). Espolvoree ligeramente la superficie de la mesa con harina y extiéndala hasta que sea unos 5 cm más grande que un molde para tartas de 23 cm. Coloque la masa en el molde para tartas y con cuidado, extiéndala hasta los bordes. Recorte la corteza a 1.5 cm por todo el borde y dóblela hacia dentro en la parte superior del borde. Utilice los dedos para doblar la corteza a lo largo del borde. Refrigere durante 1 hora.

"Ahora, quizás a mí me guste la tarta de cereza y a Ud. la de manzana, pero los dos estamos comiendo tarta."