



# Tarta de Manzana Americana

## INGREDIENTES:

- 2 BASES DE HOJALDRE (CASERO, CONGELADO O FRESCO)
- 1 KG DE MANZANA
- 3 CUCHARADAS DE AZÚCAR BLANCO
- 1/2 CUCHARADITA DE CANELA
- 1 PIZCA DE NUEZ MOSCADA
- 5 G DE MANTEQUILLA O MARGARINA
- 1 HUEVO
- 4 CUCHARADAS DE LECHE ENTERA O NATA

## PROCEDIMIENTO:

1. Pela, descorazona y corta las manzanas en gajos medianos.
2. En una sartén grande, derrite la mantequilla a fuego medio.
3. Añade las manzanas y sazónala con canela, nuez moscada y azúcar. Saltea y deja caramelizar durante unos minutos a fuego alto, removiendo constantemente para que no se queme el azúcar.
4. Retira las manzanas y colócalas en un colador sobre un bol para recoger el jugo que suelten.
5. Estira las planchas de hojaldre lo justo para cubrir el molde elegido, previamente engrasado y enharinado.
6. Coloca una de las bases de hojaldre en el molde, ajustando bien con los dedos.
7. Rellena con los gajos de manzana caramelizados. En el bol con el jugo de las manzanas, añade el huevo y la nata, bate bien y vierte sobre las manzanas, reservando un poco de esta mezcla para el final.
8. Cubre con la otra base de hojaldre, recorta el exceso y enrolla los bordes para sellar bien.
9. Con el hojaldre sobrante, haz formas decorativas para la parte superior. Pinta la tarta con la mezcla de huevo y nata reservada.
10. Haz unos cortes en la parte superior del hojaldre para que escape el vapor durante la cocción.
11. Precalienta el horno a 180°C. Coloca la tarta en la bandeja y hornea durante 30 minutos a 180°C.
12. Si la tarta se dora demasiado, cubre con papel de aluminio los últimos minutos.
13. Retira del horno y deja enfriar sobre una rejilla antes de servir.

