

- Apple pie -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA®
- 2 MANZANAS
- 25 GR. DE HARINA.
- 125 GR DE ALMENDRA EN POLVO
- 125 GR DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- 125 GR DE MANTEQUILLA
- 20 GR. DE CONTROY

- 3 HUEVOS
- PASTA SABLEÉ

PARA LA PASTA SABLEÉ:

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 300GR. DE HARINA
- 1 HUEVO
- 150 GR. DE MANTEQUILLA
- 100 GR. DE AZÚCAR

PROCEDIMIENTO

- 1.- ACREMA LA MANTEQUILLA CON EL POLVO DE ALMENDRA Y AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.
- 2.- AGREGA LOS HUEVOS, UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA® Y EMULSIONA TODOS LOS INGREDIENTES PERFECTAMENTE.
- 3.- INCORPORA LA HARINA DE GOLPE Y EL LICOR AL FINAL, NO BATIR EN EXCESO, SOLO INCORPORAR.
- 4.- COLOCA EN EL MOLDE YA CON LA PASTA SABLEÉ Y LLENAR A $\frac{3}{4}$ PARTES DEL MOLDE.
- 5.- PELA LA MANZANA Y FILETEA FINAMENTE, COLOCA LA MANZANA SOBRE LA PASTA DE ALMENDRAS Y VAINILLA EN FORMA DECORATIVA.

6.- HORNEA A 180°C POR 40 MIN. APROXIMADAMENTE.

7.- DEJA ENFRIAR Y DESMOLDA.

ESTA TARTA SE PUEDE DECORAR CON CEREZAS ROJAS EN ALMÍBAR Y BRILLAR CON GEL SI ES DEL GUSTO DE USTEDES.

PROCEDIMIENTO PARA LA PASTA SABLEÉ:

1. JUNTA LA MANTEQUILLA CON EL HARINA A PUNTO DE ARENA.

2. FORMAR UNA FUENTE CON LA PREPARACIÓN ANTERIOR Y COLOCAR EN EL CENTRO LA VAINILLA MOLINA® Y LOS INGREDIENTES RESTANTES.

3. INCORPORA TODO EN FORMA ENVOLVENTE SIN TRABAJAR EN EXCESO. REFRIGERA POR 30 MIN.

4. RETIRA DEL REFRIGERADOR Y CON AYUDA DE UN RODILLO EXTENDERLA A 3 MILÍMETROS DE GROSOR.

5. FORRA EL MOLDE PARA PAY O TARTA DESEADO Y UTILÍZALO.