- 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 ¾ 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.