

DESTINO: **ESTADOS UNIDOS**



## PIE DE MANZANA

Plato típico de Estados Unidos

### Origen:

El pastel de manzana es uno de los símbolos de la gastronomía estadounidense. Sin embargo el origen de este postre es difuso. En Inglaterra, el libro de cocina *The Forme of Cury*, editado en 1390 por los cocineros de Ricardo II de Inglaterra, cita una receta de la tarta de manzana llamada *tartys in applis*.

### Ingredientes:

- Masa quebrada
- 5-7 manzanas (Granny Smith es una buena opción)
- Azúcar (la cantidad de azúcar depende del gusto de cada quien y la dulzura de las manzanas utilizadas)
- 1 limón (su jugo)
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 3 cucharadas de harina cernida
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 huevo (opcional)



[www.ctmenlinea.com.co](http://www.ctmenlinea.com.co)

LÍNEAS DE ATENCIÓN: (571) 602 9777 (57) 3214583531

[jefe.operaciones@ctmenlinea.com.co](mailto:jefe.operaciones@ctmenlinea.com.co) - [gerentecomercial@ctmenlinea.com.co](mailto:gerentecomercial@ctmenlinea.com.co)



DESTINO: **ESTADOS UNIDOS**



## PIE DE MANZANA

Plato típico de Estados Unidos

### Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 180° C.
2. Dividir la masa quebrada en dos. Guardar una mitad en el refrigerador y extender la otra con ayuda de un rodillo. Posteriormente, colocarla sobre un molde para pie engrasado.
3. Pelar y descorazonar las manzanas. Cortarlas en rebanadas de ½ cm aproximadamente. Rociarlas con la canela, limón, harina y azúcar. La cantidad de azúcar se ajusta dependiendo qué tan dulces sean las manzanas. Mezclar muy bien.
4. Colocar las manzanas en el molde, procurando que hayan un poco más en el centro que en las orillas, formando una especie de montículo. Añadir la mantequilla sobre las manzanas en trozos muy pequeños.
5. Sacar el resto de la masa del refrigerador y extenderla. Se puede cubrir el pie con un círculo de masa, cortando la masa en tiras y haciendo una red. Opcionalmente, se pueden usar moldes para galletas para cortar formas de la masa y decorar el pie. Con ayuda de un tenedor sellar las orillas del pie y si se utilizó un círculo de masa, hacer pequeños hoyos que sirvan de ventilación para las manzanas.
6. Batir un huevo y barnizar el pie antes de hornearlo.
7. Hornear durante 30 minutos o hasta que la masa esté dorada.

Agradecimientos especiales receta: **Sr. Mucio**



[www.ctmenlinea.com.co](http://www.ctmenlinea.com.co)

LÍNEAS DE ATENCIÓN: (571) 602 9777 (57) 3214583531

[jefe.operaciones@ctmenlinea.com.co](mailto:jefe.operaciones@ctmenlinea.com.co) - [gerentecomercial@ctmenlinea.com.co](mailto:gerentecomercial@ctmenlinea.com.co)