



El mejor pie de manzana!

Por tipo de receta, Pies y Tartaletas, Tortas, tartas y pasteles

Ingredientes

Para la masa

- 315 g (2 1/2 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 1 tsp de sal
- 90 g (6 cucharadas) de mantequilla sin sal, fría y cortada en cubos muy pequeños
- 155 g (3/4 taza) de manteca vegetal, fría y cortada en cubos muy pequeños
- 120 ml de agua muy fría

Para el relleno

- 8 manzanas peladas, descorazonadas y cortadas en rodajas de aproximadamente 1 centímetro (yo usé manzanas verdes tipo Granny Smith)
- 115 g (1/2 taza) de mantequilla sin sal
- 25 g (3 cucharadas) de harina de trigo para todo uso
- 60 ml (1/4 taza) de agua
- 200 mg (1 taza) de azúcar
- 2 tsp de extracto de vainilla
- 2 tsp de canela molida
- Opcional: el jugo de un limón para evitar que las manzanas se oxiden rápidamente.

Preparación

- Primero se prepara la masa para la base y la superficie. Para esto, mezclar la harina y la sal en un bowl grande. Agregar la mantequilla y la manteca, y con un cortador de pastelería o dos tenedores ir removiendo hasta que se incorpore todo y la mezcla tome un color y textura similares a los de la arena, tratando siempre de que no queden grumos demasiado grandes de mantequilla y trabajando rápido para mantener siempre fríos los ingredientes.
- Agregar el agua cucharada a cucharada e ir removiendo con una cuchara de madera, evitando agregar más de la que se necesita, hay que dejar de agregar agua cuando comienzan a formarse como grumos grandes de masa; generalmente, yo uso entre 1/3 y 1/2 taza de agua.
- Transferir la masa a una superficie limpia y con un poco de harina y amasarla, doblándola sobre si misma hasta que tener una masa totalmente homogénea. Recordar que debe trabajarse rápido para evitar que se caliente demasiado. La masa debe quedar lisa y no muy pegajosa. Hacer una bola y dividir en dos partes iguales. Luego, con un rodillo, aplastar y estirar cada parte hasta tener dos discos de aproximadamente 2 centímetros y medio de grosor. Recordar mantener un poco de harina en la superficie sobre la cual se está estirando la masa para que no se pegue.
- Envolver cada disco (de forma individual) en film plástico de cocina y refrigerar en la nevera por al

menos dos horas.

- Cuando la masa se haya enfriado, precalentar el horno a 220 °C y proceder a preparar el relleno.
- Para preparar el relleno, derretir la mantequilla en un sartén o en una olla/cacerola mediana. Agregar la harina y remover hasta formar una pasta. Posteriormente, agregar el azúcar, el agua, la vainilla y la canela y calentar hasta alcanzar el hervor. Cuando hierva, reducir el fuego y seguir cocinando por 5 minutos. Retirar del fuego y apartar esta mezcla.
- Con cuidado, estirar un poco más uno de los discos de masa hasta tener el tamaño ideal para el molde que estén usando (debe cubrir el fondo y las paredes del mismo; mi molde es de 26,5 centímetros de diámetro, pero la receta funciona con moldes entre 22 y 27 centímetros). Colocar el disco recién estirado en el fondo del molde con mucho cuidado, y usando los nudillos para asegurar que la masa llegue bien a todas las esquinas y que alcanza la parte superior del mismo.
- Agregar las manzanas peladas, descorazonadas y cortadas encima de la masa colocada anteriormente en el molde. Verter con cuidado y uniformemente toda la mezcla de mantequilla y azúcar hecha previamente encima de las manzanas.
- Si se va a hacer la superficie entrelazada de masa, cortar tiras de aproximadamente 1 centímetro de ancho en el disco de masa restante, para esto se puede usar un cortador de pizza o un cuchillo y una regla. Seguir las instrucciones dadas en la imagen en el post para crear el efecto entrelazado con las tiras de masa recién cortadas encima de las manzanas, asegurando que los bordes de la parte superior se peguen bien a la masa de la base para que el pie no se desarme al picarlo.
- Si no se quiere hacer la superficie entrelazada, puede colocarse el disco completo de masa restante arriba de las manzanas y sellarlo bien en los bordes (es decir, unir el disco de masa de la superficie con la masa de la base con la ayuda de los dedos, si hay mucho sobrante de masa de la base al final, puede cortarse con un cuchillo). Hacer 3 cortes pequeños en el centro con un cuchillo para que el relleno no explote dentro del horno.
- Hornear 15 minutos a 220 °C. Reducir la temperatura a 175 °C y hornear por 40 minutos más. Dejar enfriar y servir.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/448>