



PASTEL DE MANZANA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 90 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 200 gramos de margarina La Villita
- 125 gramos de azúcar
- 150 gramos de harina
- 1 yema de huevo
- 75 gramos de pasas
- 25 gramos de nueces
- 6 manzanas
- 10 gramos de canela en polvo
- 15 gramos de pan rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Con esta receta, te aseguramos que tendrás contento hasta al más exigente de la familia. Precalienta el horno a 175°C. Tamiza las harinas con una pizca de sal en un bol grande. Añade la margarina, el azúcar y el huevo. Mezcla todo. Formar una bola compacta de masa, envuelve la masa en papel de aluminio y déjala reposar en la nevera durante 30 minutos.

Para hacer el relleno, deja las pasas en remojo en agua tibia durante 10 minutos. Escúrrelas y sécalas. Pica las nueces en trozos grandes.

Pela las manzanas, retira los núcleos y cortarlas en gajos finos. Mezcla los trozos de manzana con el azúcar, la canela, las pasas y las nueces.

Espolvorea la superficie de trabajo con un poco de harina y extiende la masa preparada inicialmente en un círculo fino de unos 30 centímetros de diámetro.

Espolvorea con el pan rallado la masa preparada anteriormente y rellena con la mezcla de manzana.

Pon una tira larga de masa en el borde para que no se salga la mezcla de manzana.

Cuece en el horno precalentado durante 45 minutos, retírela y disfruta tu pastel.