

## LA RECETA DE HOY



### Tarta de manzana

#### Ingredientes

- 1 ½ tazas de harina
- 2 cucharadas de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 100 g. de mantequilla
- 3-4 cucharadas de agua helada
- Para el relleno:
- 5 manzanas peladas y cortadas en láminas
- 2 cdtas de jengibre molido
- ½ cdta de canela molida
- ¼ taza de azúcar
- 3 cucharadas de mantequilla

#### Preparación

En una procesadora colocar el harina, azúcar, sal y mantequilla.

Procesar hasta formar migas. Con la máquina funcionando, agregar poco a poco el agua; procesar hasta formar una bola. En una superficie lisa, uslear la masa y ubicarla en un molde de tarta para forrar lados y fondo. Refrigerar 30 minutos. Pelar y cortar las manzanas en láminas y dejar sobre la masa. Espolvorear con las especias y el azúcar. Distribuir los trozos de mantequilla. Cocinar en el horno a poco más de 180 grados entre 50 y 60 minutos. Servir tibia o fría.

## EL TIEMPO

### Concepción | Hoy

07:00/ 13°  
 12:00/ 14°  
 16:00/ 13°  
 20:00/ 13°



Lluvia

### Mañana

Min/11° | Max/14°



Lluvia

### Índice Radiación

Índice 1

Riesgo Bajo

## EMERGENCIAS

Ambulancias	<b>131</b>
Bomberos	<b>132</b>
Carabineros (emergencias)	<b>133</b>
PDI	<b>134</b>
Fonodrogas	<b>135</b>
Socorro Andino	<b>136</b>
Información Policial	<b>139</b>
Fonoacción Sernac	<b>143</b>
Fono Niños	<b>147</b>
Conaf	<b>130</b>
Violencia de género	<b>144</b>
Delitos Sexuales	<b>225657425</b>
Alcohólicos Anónimos	<b>227771010</b>

**LECTOR CHEF:** Envíanos tu receta favorita a [redaccion@hoyxhoy.cl](mailto:redaccion@hoyxhoy.cl), acompañada por una foto de la elaboración respectiva.