

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°



Mañana

Min/11° | Max/14°



Índice Radiación

Índice 1

Riesgo Bajo

EMERGENCIAS

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

LECTOR CHEF: Envíanos tu receta favorita a redaccion@hoyxhoy.cl, acompañada por una foto de la elaboración respectiva.