



KUCHEN DE MAZANAS

Tania Bravo Medel

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

- 2 tazas de harina
- 125 gramos de margarina o mantequilla
- 1 cucharada de polvos de hornear
- 1/4 taza de agua
- 1 yema
- 4 manzanas sin cáscara cortadas en julianas
- 1/2 taza de azucar
- 1/4 taza de harina
- 2 cucharadas de canela en polvo
- Jugo de medio limón
- 1 yema para pincelar

TAGS

#applepie #kuchendemanzanas



1

Para comenzar buscar un molde circular de más menos 22 o 25 cm de diámetro



2

Mezclar la harina , los polvos de hornear y la sal. Luego agregar la margarina . Se formará una mezcla de consistencia arenosa .



3

Agregar la yema . El Agua se agrega de a cucharaditas lentamente . Ir amasando para dar consistencia a nuestra masa





4

Dividir la masa en 3/4 y 1/4



5

Amasar y Uslrear los 3/4 de masa



6

Adaptar la masa en el molde . Aplastar despacio contra la superficie



7

Cortar el sobrante . Dejar del alto deseado



8

Cortar las manzanas en julianas . Añadir el jugo de limón para evitar que se oxide la fruta. Añadir el azúcar , la harina y la canela. Mezclar



9

Verter la mezcla en el molde. Aplastar suavemente.





10

Uslear el 1/4 de masa restante . Cortar en tiritas para decorar



11

Empezar a colocar las tiritas de masa y trenzar



12

Pegar los bordes despacio y pincelar con la yema para lograr dorar la masa



13

Llevar a horno precalentado por aproximadamente 45 minutos o hasta que logre un dorado moderado



14

Y a disfrutar!!!!

