

# Torta de manzana - Apfelkuchen

Ingredientes:

## **Para la masa:**

700 gramos de harina.

400 gramos de azúcar.

175 centímetros cúbicos.

4 huevos.

Media cucharadita de bicarbonato.

Una cucharadita de polvo para hornear.

## **Para el relleno:**

1 kilogramo de manzanas verdes.

1 taza de pasas de uva maceradas en Rhum.

Canela a gusto.

6 cucharadas de azúcar.

Azúcar para espolvorear la tarta.

Preparación:

Batir los huevos con el aceite. Agregar de a poco el azúcar mientras se bate hasta obtener una crema.

Tamizar la harina, con el bicarbonato y el polvo para hornear.

Incorporar al batido la harina de a poco, cuando el bollo se desprenda de las paredes del bol, volcar en la mesada y seguir amasando. Separar en 2 porciones y ponerla en bolsas de nylon en la heladera hasta que se enfríen.

Lavar y rallar grueso las manzanas, puede ser con cáscara.

Incorporar el jugo de un limón y el azúcar.

Enmantecar y enharinar un molde circular de 28 centímetros de diámetro. Estirar una de las mitades de masa hasta cubrir el fondo y los bordes de la tartera. Pintar con clara de huevo.

Incorporar la manzana rallada, poner arriba las pasas de uva exprimidas y espolvorear con la canela.

Estirar la otra mitad, para obtener la "tapa" de la tarta. Para no dañar la preparación, presentarla arrollada en el palote. Unir

bien los bordes de las masas. Pintar arriba con huevo y luego espolvorear con azúcar. Pinchar con un cuchillo la "tapa", para permitir el escape del vapor para que la masa quede crocante. Cocinar de 35 a 40 minutos en horno caliente, hasta que esté bien dorada.

Lo ideal es servirla tibia con un copo de helado.

Fuente: Ina Rickert.