



Dificultad:
Baja



Porciones:
16



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	237 Kcal
Proteínas:	3.9 g
Grasa Total:	10.9 g
Colesterol:	28.0 mg
H. de Carbono:	32.4 g
Fibra Dietética:	1,6 g
Sodio:	126 mg

KUCHEN DE MANZANA CON NUECES Y CIRUELAS

Ingredientes

- 2 Tazas de harina
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Taza de azúcar flor
- 1 Pan de margarina de 125 g
- 2 Yemas de huevo
- ½ Cucharadas de mermelada de damasco o durazno
- 5 Manzanas cortadas en gajos de 0,3 cm de grosor
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- ½ Taza de azúcar
- 2 Pizcas de canela en polvo
- Ralladura de naranjas
- ½ Taza de ciruelas secas picadas o pasas
- 100 Taza de nueces o almendras picadas

Preparación

1.- Junta en un bowl la harina con los polvo de hornear IMPERIAL®, la azúcar flor y la mantequilla. Frota con tus dedos hasta conseguir migas como arena, agrega las dos yemas de huevo y une con tus manos presionando constantemente hasta conseguir una masa compacta. Acomoda $\frac{3}{4}$ partes de la masa sobre un molde de tarta previamente enmantecado y enharinado, cubre la base de la masa en el molde con la mermelada de durazno o damasco. Reserva en refrigeración.

2.- Aparte calienta una sartén con una cucharada de mantequilla y saltea las manzanas durante 2 minutos, agrega la media taza de azúcar con la canela en polvo y la ralladura de naranjas, saltea solo unos segundos más removiendo de vez en cuando. Retírala del fuego, deja enfriar, escurre los excesos de jugos si es lo que los hubiera.

3.- Acomoda las manzanas dentro de la masa de manera ordenada y alternada con las ciruelas secas y las nueces

partidas. Cubre con el resto de la masa, esto, estirándola con uslero y cortando láminas o figuras como mas te guste. Espolvorea un toque de azúcar granulada y lleva a horno precalentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 20 a 25 minutos hasta cocer la masa completamente. Retira del horno, deja enfriar y sirve cuando gustes.

Sugerencia

Para lograr un mejor dorado en el Kuchen, puedes mezclar una yema de huevo batida con un $\frac{1}{4}$ de leche, con esto pincelas la masa en la superficie antes de hornear y conseguirás el dorado perfecto.

