

# KUCHEN DE MANZANAS CONDENSADO



Dificultad:  
Media



Porciones:  
12



Tiempo:  
90 minutos

## Información Nutricional

Energía:	279 Kcal
Proteínas:	4.8 g
Grasa Total:	10.0 g
Colesterol:	22.5 mg
H. de Carbono:	42.4 g
Fibra Dietética:	1,5 g
Sodio:	114 mg

## Ingredientes

### Masa

- 2 ½ Tazas rasas de harina cernida
- 1 Taza rasa de azúcar flor
- ½ Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- ¾ Taza de margarina
- 1 Huevo
- 2 Cucharadas de agua

### Relleno

- 1 ¼ Taza de leche líquida
- 2 Cucharadas colmadas de azúcar
- 2 Cucharadas rasas de maicena
- 1 Ramita de canela
- 1 Tarro crema espesa NESTLÉ® (157 g)
- 2 Manzanas grandes ralladas (verdes o rojas)
- ½ Cucharadita rasa de canela en polvo
- 3 Cucharadas colmadas de azúcar granulada

## Preparación

1.- Para la masa, junta la harina con la azúcar y el polvo de hornear IMPERIAL®, añade la margarina y trabaja frotando con la yema de tus dedos hasta conseguir migas como arena. Añade el huevo y junta con tus manos hasta obtener una masa compacta que no se pegue en tus manos, agrega agua si es necesario. Uslerea la masa sobre un mesón enharinado y cubre un molde para tarta de 26 centímetros de diámetro previamente enmantequillado y enharinado. Lleva a horno precalentado a 180°C y hornea durante solo 8 minutos para avanzar la cocción de la masa. Retira

2.- Para la crema, calienta la leche líquida en una cacerola con la azúcar y la canela. Mientras disuelve la maicena en otro poco de leche y una vez que la leche en la cacerola hierva, agrega la maicena disuelta y revuelve constantemente hasta espesar. Retira del fuego y agrega la crema espesa NESTLÉ®, revuelve hasta homogenizar, retira la ramita de canela y reserva.

3.- Luego, condimenta las manzanas ralladas con la canela en polvo y la azúcar, remueve par impregnar bien y distribuye la preparación sobre la masa pre-horneada. Vierte la crema del paso dos y nuevamente lleva a horno a 180°C durante 15 a 20 minutos hasta dorar la crema levemente y terminar la cocción de la masa. Retira del horno, enfría y sirve cuando gustes.

