



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
10



Tiempo:  
50 minutos

## Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 279 Kcal |
| Proteínas:       | 4.3 g    |
| Grasa Total:     | 11.9 g   |
| Colesterol:      | 71 mg    |
| H. de Carbono:   | 38.7 g   |
| Fibra Dietética: | 1,5 g    |
| Sodio:           | 91 mg    |

## KUCHEN GRATINADO ESTILO ALEMAN

### Ingredientes

Masa

2 Tazas de harina cernida

1 Cucharadita de polvos de hornear IMPERIAL®

¾ Taza de azúcar flor cernida

80 g de mantequilla a temperatura ambiente

Relleno

3 Manzanas peladas y cortadas en pequeños cubos

1/3 Cucharadita de canela en polvo

4 Cucharadas de azúcar granulada

2 Huevos

1 Tarro de crema espesa NESTLÉ® (157 g)

### Preparación

1.- En un bowl mezcla la harina con el polvos de hornear IMPERIAL® y la azúcar, incorpora la mantequilla frotando con la punta de los dedos y una vez que la mezcla esté arenosa, agrega pequeñas cantidades de agua uniendo sin amasar.

2.- Forma una masa blanda que no se pegue en las manos, deja reposar tapada en el refrigerador durante 10 minutos. Luego, usléala sobre un mesón enharinado dejando un grosor de 3 a 4 mm. Forra con ella, un molde de kuchen de 26 cm. de diámetro emparejando bien los bordes.

3.- Pela las manzanas en pequeños cubos, agrega la canela y la mitad del azúcar; Una vez listo acomoda esta preparación sobre el molde con la masa, de manera que quede bien distribuido.

4.- Mezcla la crema espesa NESTLÉ® con los huevos y la azúcar restante, bate hasta homogenizar y vierte esta preparación sobre la masa con las manzanas. Lleva a horno pre-calentado a temperatura media de 170°C durante 20 a 25 minutos aproximados hasta que todo esté bien cocido, cuajado y levemente dorado. Una vez listo, retira del horno y espolvorea con azúcar flor y sirve tibio o frío.

