

# Pay de manzana



## TIEMPO

40-50 minutos



## RENDIMIENTO

1 pay



## DIFICULTAD

Media

## INGREDIENTES

### Masa:

- ☐ 640 g Harina
- ☐ 200 g Azúcar
- ☐ 400 g Mantequilla sin sal
- ☐ 1 Huevo
- ☐ 2 ENCOTapas Esencia de Vainilla ENCO.

### Relleno:

- ☐ 40 g Mantequilla sin sal
- ☐ 8 Manzanas
- ☐ 70 g Azúcar Mascabado
- ☐ 7 g Canela en Polvo
- ☐ 1 g Cardamomo en Polvo

### Barnizado:

- ☐ 1 Huevo Batido
- ☐ Azucar para Espolvorear

## PROCEDIMIENTO

### Masa:

1. En un bowl, mezcla la harina con el azúcar hasta integrar.
2. Agrega la mantequilla, el huevo y la Esencia de Vainilla ENCO. Mezcla hasta obtener una masa homogénea.
3. Coloca la masa sobre la mesa de trabajo, amasa ligeramente con las manos, envuélvela en papel film y refrigera por 10 minutos.
4. Extiende la masa con un rodillo hasta obtener el tamaño adecuado para el molde.
5. Prepara el molde con Desmoldante ENCO, fórralo con la masa, pica la base con un tenedor, corta los excedentes y resérvalos para la cubierta.

### Relleno:

1. En una olla, a fuego lento, agrega mantequilla, las manzanas cortadas en lunas, azúcar mascabado, canela y cardamomo. Mezcla con movimientos envolventes, una vez incorporado todo, retira del fuego y deja enfriar.
2. Vierte el relleno de manzana dentro del molde.

### Barnizado y horneado:

1. Con la masa restante, corta tiras y forma un trenzado colocándolas entrecruzadas sobre el pay.
2. Barniza con huevo batido y espolvorea azúcar sobre el pay previamente barnizado con huevo.
3. Hornea de 40 a 50 minutos a 180°C, o hasta que la masa esté dorada y perfectamente cocida.
4. Deja enfriar ligeramente, desmolda con cuidado y estará listo para compartir.