PIE DE MANZANA
INGREDIENTES

Para la masa
2 Tazas de Harina
1/2 Cucharadita de Sal
6 Cucharadas de agua fría
2/3 de Taza o 133 gr de mantequilla sin sal

Para el relleno
1 kg de Manzana verdes y rojas o a gusto
Azúcar Moreno al gusto o Edulcorante
Canela molida
El zumo de 2 Naranjas
El zumo de 2 limones
Nueces picadas (opcional)
Pasas al gusto

PREPARACIÓN

Para la masa
En un Bowl colocar la harina, la sal y mezclar la mantequilla fría haciendo una pasta quedando como si fueran galletas trituradas, luego poco a poco ir agregando el agua y amasar hasta ver que despega de las manos y reservar.

Para el relleno
Pelar las manzanas y cortarlas en medias rodajas finas o a gusto, dejarlas macerar por unos minutos en el zumo del limón, luego de enjuagar un poco con agua ponerlas a macerar en el zumo de naranja y reservar.

Para el Pie de Manzana
Precalentar el horno a 250ºC.
Colocar en un mesón un poco de harina y la masa, estirar con un rodillo procurando que quede en forma circular del diámetro que pueda cubrir el molde.
En un molde refractario o de aluminio especial para Pie colocar la masa ya estirada haciendo presión en el fondo e ir acomodando la masa al molde, el sobrante del borde cortarlo y reservar.
Para rellenar ir colocando las manzanas cortadas hasta completar la base, agregar pasas y espolvorear azúcar y canela, luego otra capa de manzana, pasas, azúcar y canela y así sucesivamente hasta llegar al borde del molde, al final echar un poco del zumo de la naranja.

Luego estiramos la masa que queda y colocamos encima del Pie. Para cerrar el Pie lo hacemos con la punta del tenedor, le damos por los bordes para que selle y punzamos encima con el tenedor o un palillo para que respire el Pie mientras se hornea.
Metemos al horno por 15 min a 250º C, luego bajar a 175º C por 35 o 45 min.

NOTA
Al enfriar se puede espolvorear por encima, azúcar y canela o azúcar glass y canela o a gusto.