



Chipilo

PORCIONES
8 a 11

TIEMPO
90 min

DIFICULTAD
* * * * *

PAY DE MANZANA



INGREDIENTES

- 3 • cucharadas de mantequilla **Chipilo**®/27gr.
- 8 • manzanas peladas y en medias lunas
- 1/2 • taza de azúcar mascabada
- 1/2 • taza de azúcar
- 1 • cucharadita de canela en polvo
- 1/4 • de taza de jugo de limón
- 1/2 • taza de harina para el crumble
- 1/2 • taza de azúcar mascabada para el crumble
- 3/4 • de taza de mantequilla **Chipilo**® fría en cubos, para el crumble
- 1/2 • taza de nuez picada, para el crumble
- 1/4 • de taza de avena para el crumble
- 1 • cucharadita de canela en polvo para el crumble
- Helado de vainilla y cajeta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 180°C.
- 2 Para el relleno; En un sartén profundo derrite la mantequilla a fuego medio, agrega las manzanas, el azúcar y cocina 10 minutos. Añade la canela, el clavo y el jugo de limón y cocina hasta que las manzanas estén suaves y la preparación espese, luego reserva y déjala enfriar.
- 3 Para el crumble, mezcla en un bowl coloca la harina con el azúcar, la mantequilla, las nueces, la avena y la canela, mezcla hasta obtener una mezcla arenosa, y reserva en refrigeración.
- 4 Para el armado; en un molde circular o el de tu elección, forma una base y cubre los laterales para formar la costra o base deseada.
- 5 Acomoda las manzanas en la base del molde y cubre con el crumble de nuez.
- 6 Hornea por 10 minutos o hasta que el crumble esté dorado.
- 7 Recuerda acompañar tus rebanadas del pay con helado de vainilla o cajeta.



• DESDE  1935 •

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO