



# PAY AMERICANO DE MANZANA, CANELA Y JENGIBRE

Por Chef: Damian F. Vazquez

**PREPARACION**

1 hr

**DIFICULTAD**

Media

**PORCIONES**

8 personas

**CATEGORIA**

Postres

## Ingredientes

\* 355 gr de harina de trigo tamizada

\* 180 gr de mantequilla (2 barras), fría

\* 2 cucharadas de azúcar

\* ½ cucharada de sal

\* 60 ml de agua fría (o la necesaria)

### MANZANAS (RELLENO):

\* 1 kg de manzana (4-5 piezas), pelada, sin centro y cortada

\* ¼ de cuchara de jengibre en polvo

\* ¾ de taza de azúcar

\* ¼ de cuchara de canela molida

\* ¼ de cuchara de nuez moscada

\* ¼ de cuchara de pimienta molida

\* 2 cucharadas de harina

### OPCIONAL:

\* Nieve de vainilla

## Preparacion

- \* En la mesa, hacer un volcán con la harina y alrededor colocar el azúcar y la sal.
- \* En el centro, colocar cubos de mantequilla lo más frío posible. Con una raspa o estribo, ir picando la harina junto con la mantequilla hasta obtener una consistencia arenosa.
- \* Agregar poco a poco el agua fría e ir amasando hasta formar una bola de masa lisa, tersa y homogénea.
- \* Espolvorear un poco de harina a la masa, envolver en papel film y refrigerar por 2 horas.
- \* Cortar la masa: 2/3 para la base y 1/3 para la tapa. Reservar el tercio.
- \* Con los 2/3 de la masa, golpear levemente con el rodillo y estirar hasta que quede un grueso aproximado de  $\frac{1}{2}$  cm. Colocarla sobre un molde para pay previamente engrasado y enharinado.
- \* Con el 1/3 restante, estirar y cortar 12 tiras de 2.5 cm de ancho para realizar la tapa.
- \* Precalentar el horno a 200 °C.

### PROCEDIMIENTO (RELLENO Y ARMADO):

- \* En un bowl, colocar las manzanas cortadas en medias lunas.
- \* Agregar todos los ingredientes restantes del relleno (jengibre, azúcar, canela, nuez moscada, pimienta y harina) y mezclar bien.
- \* Verter esta preparación sobre el molde con la base de masa.
- \* Con las tiras, hacer el trenzado, colocando 6 tiras horizontales y otras 6 verticales entrelazadas una sobre otra.
- \* Recortar los excedentes de los bordes y cerrar con ayuda de los dedos para sellar.
- \* Barnizar la superficie con huevo batido y espolvorear un poco de azúcar sobre las tiras.
- \* Hornear a 200 °C durante 1 hora y 10 minutos aproximadamente, o hasta que se vea

dorado.

- \* Sacar del horno y dejar reposar unos minutos para consumirlo tibio. Si se desea, se puede refrigerar hasta que enfríe bien.
- \* Servir acompañado de una bola de nieve de vainilla. ¡A disfrutar!