

# Pie de manzana

**8 porciones**

**Horno: 200°C/40 minutos**

## Ingredientes

### Procesar y formar una masa con

2 1/4 tazas de harina  
2/3 tazas de manteca  
2 Cdas. de agua  
Separar en dos.

## Elaboración

Con la mitad forrar un molde de 26 cm de diámetro.

### Cortar en rebanadas finas y colocar encima en dos veces

3/4 Kg. de manzanas verdes

### Espolvorear sobre cada capa de manzanas

1 cda. de **SUCRALIGHT**  
1 pizca de canela  
1 pizca de nuez moscada

### Cubrir con la otra mitad de la masa.

Unir los bordes.  
Hacer pequeños cortes en la superficie del pastel y hornear.

**Sucralight**  
Sucralosa  
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Calorías (kcal)	240	Proteínas (g)	3.7
Glúcidos (g)	26.2	Grasas (g)	13.2



**Crandon**  
FORMACIÓN GASTRONÓMICA