

# PIE DE MANZANA EN SARTÉN

## Ingredientes:

### Masa:

- 1 y  $\frac{1}{4}$  tazas de harina de trigo integral
- $\frac{1}{2}$  taza de mantequilla sin sal, fría y cortada en cubos pequeños
- 1 cucharada de Nativia Granulado (o la cantidad recomendada según tus preferencias)
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal
- 3 a 4 cucharadas de agua fría

### Relleno:

- 4-5 manzanas medianas, peladas, descorazonadas y cortadas en rodajas finas
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharadas de Nativia Granulado (o al gusto)
- 1 cucharadita de canela molida
- $\frac{1}{4}$  de cucharadita de nuez moscada molida
- 1 cucharada de harina de maíz

## Preparación:

1. Para preparar el pie de manzana en una sartén, comenzá mezclando la harina de trigo integral, mantequilla, Natuvia Granulado y sal hasta obtener una textura similar a las migas.
2. Agregá agua fría poco a poco hasta formar una bola de masa, envuélvela en plástico y refrigérala por 30 minutos.
3. Mientras tanto, en otro tazón, combiná las rodajas de manzana con el jugo de limón, Natuvia Granulado, canela, nuez moscada y harina de maíz.
4. Precalentá una sartén grande a fuego medio y estirá la mitad de la masa en ella.
5. Vertí el relleno de manzana sobre la masa. Luego, cubrí con la otra mitad de la masa y sellá los bordes con un tenedor.
6. Hacé pequeñas incisiones en la parte superior para permitir que el vapor escape durante la cocción.
7. Cociná a fuego medio- bajo durante 25-30 minutos hasta que la masa esté dorada y las manzanas estén tiernas. Dejá enfriar antes de servir.