

# Tarta holandesa de manzana y pera

## Ingredientes:

### Para la masa:

300g de harina de trigo  
1 cda. de polvo de hornear tipo Reyal  
140g de mantequilla  
100g de azúcar blanquilla  
1 huevo  
una pizca de canela molida  
una pizca de sal

### Para el relleno:

3 manzanas  
2-3 peras\*  
75g de uvas pasas  
el zumo de medio limón  
30g de azúcar blanquilla  
1,5 cda. de azúcar avainillado  
1 cda. de canela molida

\*Según la receta original, 5-6 manzanas.

## Elaboración:

Hacer primero la masa. Para ello, mezclar la harina, el polvo de hornear, la sal, la canela y el azúcar. Añadir la mantequilla en trocitos y desmenuzarla con las manos, hasta que se mezcle todo bien. Incorporar el huevo previamente batido y mezclar hasta formar una bola compacta. Si la masa estuviera demasiado dura, añadir un chorrito de agua.

Guardar la cuarta parte de la masa en el congelador, el resto simplemente en la nevera. No olvidar envolver ambos trozos de masa en n film plástico. Dejar reposar en el congelador y la nevera durante 1 hora, respectivamente.

Por otro lado, pelar las manzanas y las peras, luego cortarlas en daditos. Añadirles el zumo de limón por encima. Dejar que suelten un algo de líquido durante unos minutos. A continuación, añadir el azúcar blanca, el azúcar avainillado, la canela y las uvas pasas.

Encender el horno a 175 grados C. Engrasar un molde de 20 cm de diámetro.

Sacar la masa de la nevera y alisarla con un rodillo. Cubrir bien toda la superficie del molde (fondo y paredes) con la masa y a continuación, rellenarla con la fruta cortada. Sacar la masa restante del congelador y rallarlo en grueso por encima de la fruta. Hornear unos 35-40 minutos.

