Nombre:

1. Una con una línea los ingredientes para un pie de manzana.









- 2 tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de sal de mesa
- 140 gramos de mantequilla
- 6 cucharadas de agua fría
- 3/4 taza de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- 6 manzanas, peladas, descorazonadas y rebanadas







2. Ordene los pasos que se deben seguir para hornear un pie de manzana.

PASO 1

Mezcla la harina con sal y mantequilla. Agrega el agua hasta tener una masa uniforme. Extiende la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada y forra con esta el fondo y las paredes de un molde para pie.

PASO 2

Hornea el pie hasta que la costra se haya dorado y la manzana suavizado, entre 35 y 50 minutos.

PASO 3

Precalienta el horno a 180 °C.

PASO 4

Mezcla las manzanas con el azúcar, canela y vainilla. Coloca sobre la masa del pie.



LIVEWORKSHEETS