

Cuadros de Manzana

Cubierta:

3/4 taza de avena

3/4 taza de azúcar morena

1/2 taza de harina

1/2 cucharadita de canela

1/2 taza de mantequilla, en cubos

Mezclar los primeros 4 ingredientes, y después cortar la mantequilla. Dejar todo a un lado.

Corteza:

2 tazas de harina

1/2 cucharadita de canela

una pizca de sal

3/4 taza de mantequilla, ablandada

1/2 taza de azúcar

Mezclar los primeros 3 ingredientes y dejarlos a un lado.

Combinar la mantequilla y el azúcar, y después los ingredientes secos.

Forrar un molde de 22 por 33cm con papel pergamino para hornear. Extender y presionar la mezcla en el molde.

Hornear a 350F/175C por 15 minutos, hasta que la mezcla esté dorada.

Relleno:

8 tazas de manzanas, pelada y en rodajas finas

1/2 taza de azúcar

3 cucharadas de harina

1 cucharadita de canela

Mezclar los ingredientes del relleno y extenderlos sobre la corteza. Espolvorear la cubierta sobre las manzanas, y presionarla ligeramente.

Hornear a 350F/175C por 45 minutos. Dejar enfriar antes de cortar.