



# *las buenas recetas de Marithé*

## **Pie de frutas**

SIN HUEVO, SIN LECHE, SIN MANTEQUILLA, SIN AROMA

### INGREDIENTES

Masa :

- 300 g de harina,
- 150 g de margarina de maravilla,
- 60 g de azúcar,
- 1 pizca de sal,
- 1/2 vaso de agua.

Compota :

- 3 manzanas,
- 50 g de azúcar,
- 1/2 vaso de agua,
- 100 g de frambuesas,
- 1 cucharada sopera de Maïzena,
- un poco de azúcar rubia

### INSTRUCCIONES

- Preparar la masa mezclando todos los ingredientes y dejar 1 hora en el refrigerador.
- En una cacerola, cocer las manzanas con el azúcar, la 1/2 taza de agua, a fuego suave hasta la evaporación total del agua. Una vez cocidas las manzanas, molerlas con un tenedor, agregar las frambuesas descongeladas y molerlas igualmente. Agregar la Maïzena, mezclar todo.
- Extender la masa en dos discos iguales, que deben ser picados abundantemente con un tenedor, colocar el primer disco en un molde, rellenarlo con la compota de frutas, espolvorear el azúcar rubia y cibrir todo con el segundo disco. Cerrar la masa del pie dando vuelta el molde, para sellar los bordes.
- Cocer en horno por 20 mn a 180°.
- Degustar tibio o frío.

Recetas de  
Marie-Thérèse ROTH



Service de  
Médecine Interne,  
Immunologie Clinique  
et Allergologie  
Hôpital Central  
29, Av. de Lattre de Tassigny  
54035 NANCY Cedex