

# Hojaldre de Manzana rápido



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** ChefB **Recetizador:** Conchy Fernande



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Aquí utilizamos sobre de flan pero puede prepararse con crema pastelera casera. Está más rico.

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 placa de hojaldre
- 1 sobre de flan
- La mitad de leche que indique el sobre de flan
- 2 manzanas no ácidas
- 1 sobre de gelatina neutra
- Medio vasito de zumo de manzana

**Preparación:**

## Paso 1

Lo primero es poner a precalentar el horno, arriba y abajo, a 180°. Mientras, extendemos la placa de hojaldre y la cortamos al tamaño que queremos que tenga nuestra tarta. Yo esta vez la corté en tres tiras para conseguir unas tartitas como esas de hojaldre de frutas que hay en las pastelerías. Por otro lado, hacemos la crema pastelera con el sobre de flan, la mitad de la leche que marque en el paquete y la mitad del azúcar que marque. El caso es conseguir una crema espesita. Para hacerlo, en cada marca de flan viene indicado, pero lo normal es disolver el sobre en un poco de leche fría, mientras calentar el resto de la leche con el azúcar hasta que hierva, y ahí añadirle los polvitos disueltos y dejar que hierva de nuevo. Cuando repose, que no esté tan caliente la crema, añadimos a esta crema pastelera un poco de zumo de manzana y removemos. Le da un aroma... mmmm.... Untamos una buena capa de crema pastelera sobre el hojaldre, y encima, vamos colocando las rodajitas de manzana que habremos pelado y cortado. Metemos la tarta en el horno ya precalentado a 180° durante unos 15-20 minutos, hasta que veáis que las rodajitas de manzana cogen colorcito. Mientras el horno hace su trabajo, preparamos la gelatina tal como nos indica el paquete peeeero sustituyendo un cuarto de vasito de agua por el zumo de manzana que nos queda. Así tenemos una gelatina de manzana muy aromática, jeje. Cuando la tarta haya reposado un poco y no esté taaan caliente, la pincelamos por encima con una buena

*capa de gelatina. Así tal cual ya se puede tomar - calentita está riquísima -, aunque podéis meterla en la nevera y degustarla bien fría que también está deliciosa! Espero que la hagáis, es realmente rápida de hacer - aunque no lo parezca -, y está buenísima. También podéis hacerla sustituyendo la manzana por otras frutas (en ese caso, poned la capa de frutas después de cocerla en el horno).*