Tarta de hojaldre de manzana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Maria Isabel Vi



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lámina de hojaldre,
- 2 manzanas Golden
- mermelada de albaricoque.

Preparación:

Paso 1

Precalienta el horno a 200º. Mientras, pela las manzanas, córtalas por la mitad, quítales el corazón y consigue cortarlas en láminas finas y bonitas. Yo soy un poco desastre para eso... En una fuente para el horno o en la bandeja del mismo, forrado con papel vegetal (que viene ya en los paquetes de las masas), pon la lámina de hojaldre. Con un tenedor, pincha la parte central de la masa, para que no suba, así sólo subirán los laterales. Vas colocando la manzana cortadica de manera que te quede un poco vistoso. Hay quien hace un almíbar con agua y azúcar y lo vierte por encima antes de meterlo al horno. Lo introduces en el horno y lo dejas media hora, aproximadamente. No lo abras antes para cotillear cómo va... porque ya no subirán los laterales. Cuando ha pasado ese tiempo, lo sacas, dejas enfriar un poquico y lo pintas con mermelada de albaricoque. Ummmm!!!!!!!!