

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Cobra



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

ESTA RECETA ES IDEAL PARA EL DÍA DE SAN VALENTÍN.

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 2 LÁMINAS de HOJALDRE
- CREMA PASTELERA O FLAN
- 3 MANZANAS ROJAS

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Abrimos el hojaldre, con un molde o plantilla, hacemos presión para que se quede marcado todo el contorno.

### **Paso 2**

Con la otra lámina hacemos tiras de un ctm. de ancho aproximadamente.

### **Paso 3**

Con un tenedor picamos la base del corazón para evitar que el hojaldre suba.

### **Paso 4**

Ayudándonos con una brocha, pintamos con huevo todo el contorno del hojaldre, Cortamos las tiras de hojaldre por la mitad y las enrollamos sobre si mismas.

### **Paso 5**

Metemos al horno precalentado a doscientos grados hasta que el hojaldre esta bien cocido. dejamos enfriar y lo rellenamos de crema pastelera, o como en este caso de flan de vainilla.

## **Paso 6**

*Con un pelador, hacemos tiras las manzanas procurando coger un poco de cáscara. Enrollamos las tiras sobre si mismas, una sobre otra, hasta conseguir una flor. La metemos al horno a gratinar hasta que la manzana este ligeramente dorada. Dejamos enfriar y damos brillo con gelatina de manzana.*