

Triángulos de manzana



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 cuadrados de 12x12 cm. de Masa de hojaldre
- 2 Manzanas reinetas
- 1 cucharadita de Zumo de limón
- 16 g. de Azúcar vainillado
- 2 cucharaditas de Almendras laminadas
- 1/2 cucharadita de Canela
- Azúcar glas
- 200 g. de Crema pastelera

Preparación:

Paso 1

Pon un cazo a fuego lento con las manzanas peladas y cortadas, la vainilla, el zumo de limón y un chorrito de agua. Deja cocer 5 minutos. Mezcla con las almendras, la canela y la crema pastelera. Reparte el relleno en la masa de hojaldre y dobla para que quede formado un triángulo. Sellar los bordes con un tenedor. Hornea a 200 grados durante 15-20 minutos, hasta que estén dorados. Espolvorea con azúcar glas.