Milhojas de manzana y canela

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Olguita

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 lámina de hojaldre
- 1 huevo
- 1/2 l de leche
- 3 yemas de huevo
- 40 g de harina refinada de maíz
- 80 g de mantequilla
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 170 g de azúcar moreno
- 3 manzanas

Preparación:

Paso 1

Para hacer la crema pastelera, pon la leche a calentar en una cazuela con 120 gramos de azúcar moreno y la canela. Bate con la varilla para que todo se disuelva bien. No dejes que hierva. Pon en un bol las yemas con la harina de maíz. Bate. Añade un cazo de leche caliente y remueve bien para que se integren todos los ingredientes. Sigue añadiendo el resto de la leche y mezcla. Pasa todo a la cazuela y ponla de nuevo al fuego. Sigue cocinando a fuego suave sin parar de remover hasta que espese. Introduce la crema en una manga pastelera y deja que se enfríe en el frigorífico. Mientras tanto, corta el hojaldre en tres rectángulos y ponlos en una bandeja apta para el horno cubierta con papel de hornear. Píntalos con huevo batido y hornea a 200º C durante 5-6 minutos. Pela las manzanas, descorazónalas y córtalas en gajos. Saltea los gajos en una sartén. Cuando se calienten un poco, introduce el resto del azúcar y la mantequilla troceada según se vaya necesitando. Retira los hojaldres del horno y ábrelos por la mitad a lo largo. Pon sobre una de las bases los gajos de manzana. Coloca encima otro trozo de hojaldre con la parte interior hacia arriba y cúbrelo con la crema pastelera. Por último, finaliza el milhojas con otro trozo de hojaldre.