TRENZA DE MANZANA

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lámina hojaldre
- Crema pastelera
- 1 Manzana
- Azúcar moreno
- 1 huevo.
- almendras picadas caramelizads
- 1 nuez de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Lo primero que tendremos que hacer es preparar el relleno, haremos una crema pastelera con 1/4 de leche, 2 yemas de huevo, 35 grs. de azucar, 8gr, de maizena y para aromatizarla añadiremos un trocito de rama de canela y un trocito de cascara de limon; pondremos parte de la leche a calentar con la canela y la cascara de limon, el resto de la leche la pondremos en un bol con las yemas de los huevos, el azucar y la maizena, lo batiremos bien y cuando la leche haiga enfusionado con la canela y el limon la añadiremos sin parar de remover, la volveremos a poner al fuego y sin parar de remover esperaremos a que espese, la reservaremos para que se enfrie. En una sarten con una nuez de mantequilla saltearemos la manzana que habremos pelado y picado pequeñita y a la que añadiremos un poco de azucar moreno, cuando este bien pochadita la reservamos,

Paso 2

Preparamos la masa de hojaldre. Lo primero que hemos de hacer es cuadrarla e imaginariamente dividirla en tres porciones a lo largo, la del centro la dejaremos para rellenar y a las dos laterales le haremos unos cortes para poder trenzarla.

Paso 3

Añadimos el relleno en el centro y la masa de los lados la vamos trenzando pasando un trozo de masa de cada lado hasta que lleguemos al final, mira que los bordes tanto de abajo como de arriba queden cerrados. Una vez hecha la pintamos con huevo batido la espolvoreamos con azucar moreno y trocitos de almendra caramelizada y al horno que habremos calentado de antemano, hasta que adquiera un bonito color dorado.