

Hojaldre con Crema y Manzana



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

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** Maria Molina Fe



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lámina de hojaldre
- 3 manzanas
- Crema pastelera
- 200 ml vino blanco
- 1 rama de canela
- 1 cucharada azúcar
- 1 cucharada azúcar avainillada

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180°. Cortar la lámina de hojaldre a lo largo, estirarla. Cortar el sobrante en tiras e ir colocando en los bordes. Pinchar el centro para que no suba. Pintar con huevo y meter al horno 15 min. aprox. hasta que esté dorada.

Paso 2

Hacer la crema pastelera (Ver receta bocaditos de crema). Pelar las manzanas y cortarlas en trozos pequeños. Ponerla en una olla, junto con la rama de canela, el azúcar y el vino blanco. Tapar y dejar unos 40 min. a fuego lento (hasta que esté cocida). Destapar y dejar a fuego lento hasta que se termine de consumir todo el vino.

Paso 3

Poner la crema pastelera en el hojaldre

Paso 4

Poner encima de la crema la manzana y decorar al gusto. Yo he puesto almendra picada caramelizada y hojas de menta para decorar. Meter a la nevera.