

Pastries de manzana



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 8

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastries-de-manzana>

Preparación

Para el relleno: en una cacerola mediana a fuego medio, cocine las manzanas, la fécula de maíz, las nueces, la esencia de vainilla, la canela y el azúcar. Revolver constantemente durante 5 minutos. Cambiar a fuego lento y dejar cocer durante 5 minutos. Retire del fuego y deje que se enfríe durante 20 minutos. Precalentar el horno a 190°C. Forrar dos bandejas para horno con papel manteca. Para preparar la masa: desenrolle las láminas de hojaldre sobre una superficie ligeramente enharinada. Cortar cada una en 4 cuadrados. Colocar 2-3 cucharadas de la mezcla de manzana en el centro de cada cuadrado. Doble cada uno en forma de triángulo y presione los bordes con un tenedor para sellar. Cepille ligeramente la parte superior de cada pastry con huevo batido. Realice 2 o 3 tajitos en la parte superior para dejar salir el calor. Hornear durante 20 minutos hasta que estén doradas. Retirar del horno y rociar con caramelo justo antes de servir. Disfrute!

Ingredientes

- ✓ 2 Manzanas peladas y picadas
- ✓ 1 cucharadita/s Fécula de maíz
- ✓ 1/4 taza/s Nueces picadas
- ✓ 1 cucharada/s Esencia de vainilla
- ✓ 1 cucharadita/s Canela molida
- ✓ 1/2 taza/s Azúcar
- ✓ 1 paquete/s de hojaldre (2 láminas)
- ✓ 1 Huevo grande batido
- ✓ 1/2 taza/s Caramelo líquido

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Postre, Dulces

