Tarta de manzana con hojaldre

Dificultad:

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/tarta-de-manzana-con-hojaldre

Preparación

Lo primero es preparar nuestra crema, para ello mezclamos las yemas de huevo con la harina fina de maíz y 150 cc. de leche, reservamos. Ponemos en un recipiente 350 cc. de leche (lo que nos quedaba) junto con la cáscara de limón, el azúcar y la vainilla y llevamos a ebullición, bajamos un poco el fuego e incorporamos poco a poco la mezcla reservada, mientras vamos añadiéndola vamos mezclando con unas varillas, seguimos mezclando hasta que la mezcla espese, debe quedar una crema suave y sin grumos. Apartamos del fuego y dejamos que se temple. Extendemos la plancha de hojaldre y cortamos en porciones rectangulares del tamaño que guste. Doblamos los cuatro bordes hacia dentro y extendemos en la parte central un poco de crema, encima colocamos la manzana cortada en gajos finos. Pincelamos la manzana y los bordes con un poco de mermelada albaricoque que calentamos un poco en el microondas para licuarla. Queda sólo meter las tartas de manzana en el horno precalentado, unos 15 minutos a 200ºC y listas para disfrutar.

Ingredientes

- 1 Lámina de hojaldre
- 4 Manzanas
- 1/2 lt Leche
- 3 Yemas de huevo
- 120 grs. Azúcar
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 40 grs. Harina de maíz
- 1 poco Cáscara de limón
- 1 poco Mermelada de albaricoque/duraznos

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Familia, Gourmet, Chicas delgadas, Visitas, Dulces