



Milhojas de manzana

Descripci3n

default watermark



LlegÃ³ el otoÃ±o y con Ã©l mi fruta favorita para los postres: LA MANZANA y si es reineta mejor que mejor.

Otros postre deliciosos con manzana:

[Tarta de almendras y compota de manzana](#) , [Bizcocho de manzana y calabaza](#) , [Tarta clÃ¡sica de manzana](#) , [Â«Galletas facilÃsimasÂ» de manzana](#) , [Tarta de manzana y crema de yogur](#) .

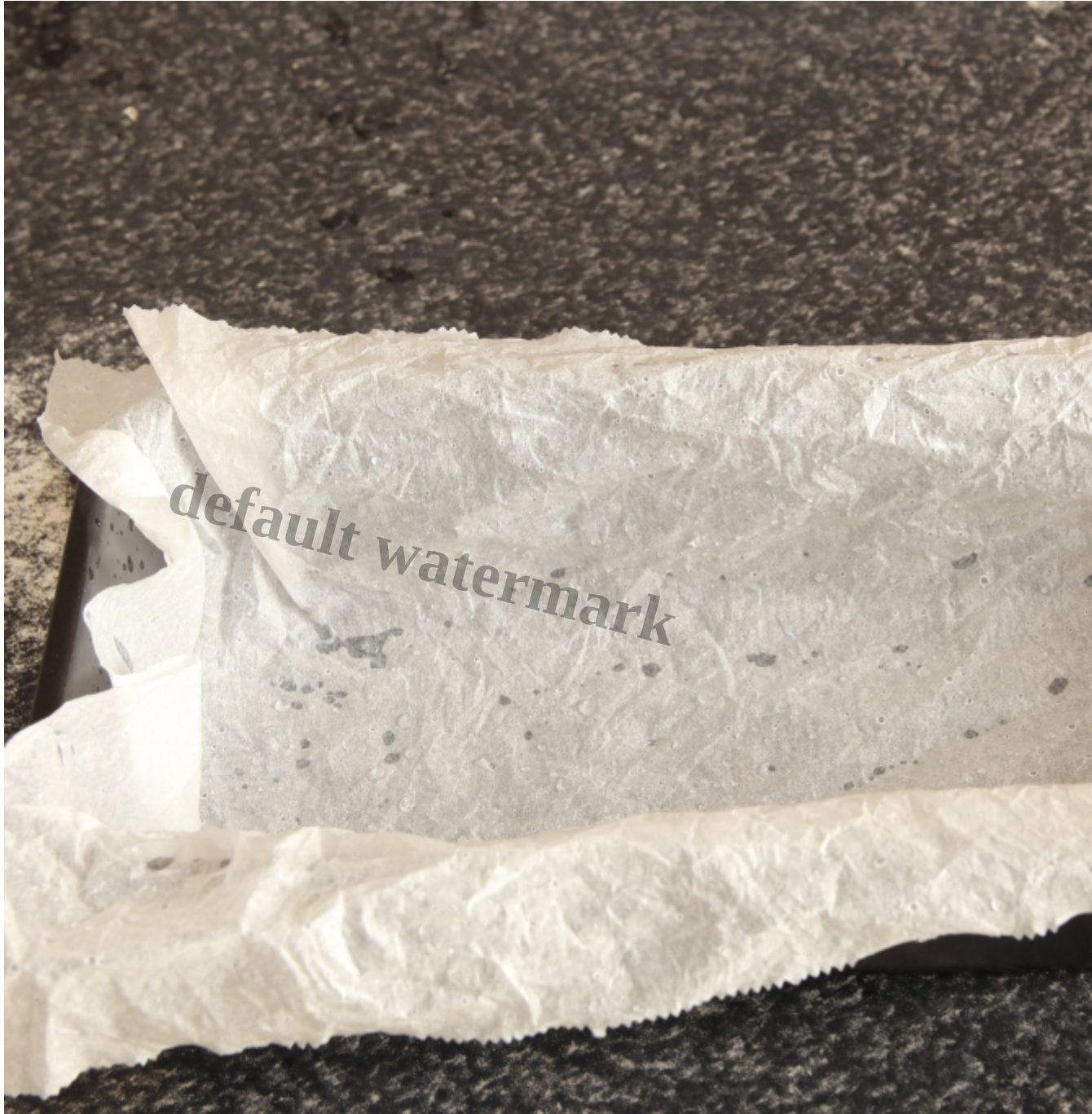
Ingredientes: (Para seis personas)

- 8 manzanas reineta hermosas, en este caso reineta gris.
- 80 gr de azúcar.
- 1 cucharada sobra colmada de harina de maiz.
- Miel, la cantidad suficiente para cubrir el fondo y las paredes del molde, sin pasarnos.
- Para decorar canela en polvo, opcional.

Preparación:

Escogemos un molde rectangular de 30 x 12 cm, lo forramos con papel de hornear humedecido y bien escurrido, reservamos. Mezclamos bien la harina y el azúcar. Reservamos.

default watermark





Pelamos y descorazonamos las manzanas, cortamos en láminas muy finas (con mandolina o con cuchillo bien afilado).

Precalentamos el horno, calor arriba y abajo a 180°C.

Vertemos la miel en el fondo del molde, repartiéndola por la base y las paredes. Vamos cubriendo la base del molde con las láminas de manzana, procurando no dejar huecos y apretando bien la capa de manzana.



Repartimos un poco de la mezcla del azúcar y la harina sobre la capa de manzanas. Cubrimos con otra capa de manzana, repartimos de nuevo la mezcla del azúcar y harina, y así hasta que agotemos la mezcla y acabemos con una capa de manzana.





Horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante una hora.

Sacamos del horno, dejamos atemperar, llevamos a la nevera tapado con film transparente hasta la hora de servir. Adornamos con la canela y ¡A disfrutar de un postre delicioso!

Consejo: Pondremos la variedad de manzana que más nos guste. Es preferible hacerlo de vainilla. Deben ser rodajas de manzana lo más finas posible, para ello he utilizado la mandolina.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

octubre 11, 2024

Autor

admin

default watermark