



Trenza rellena de cabello de Ángel y manzana

Descripción

default watermark



Otra de esas recetas de Internet que merece un lugar en nuestro recetario.

Para Â«chuparse los dedosÂ» porque el cabello de Ângel que lleva es casero. Resulta un postre muy jugoso, nada empalagoso.

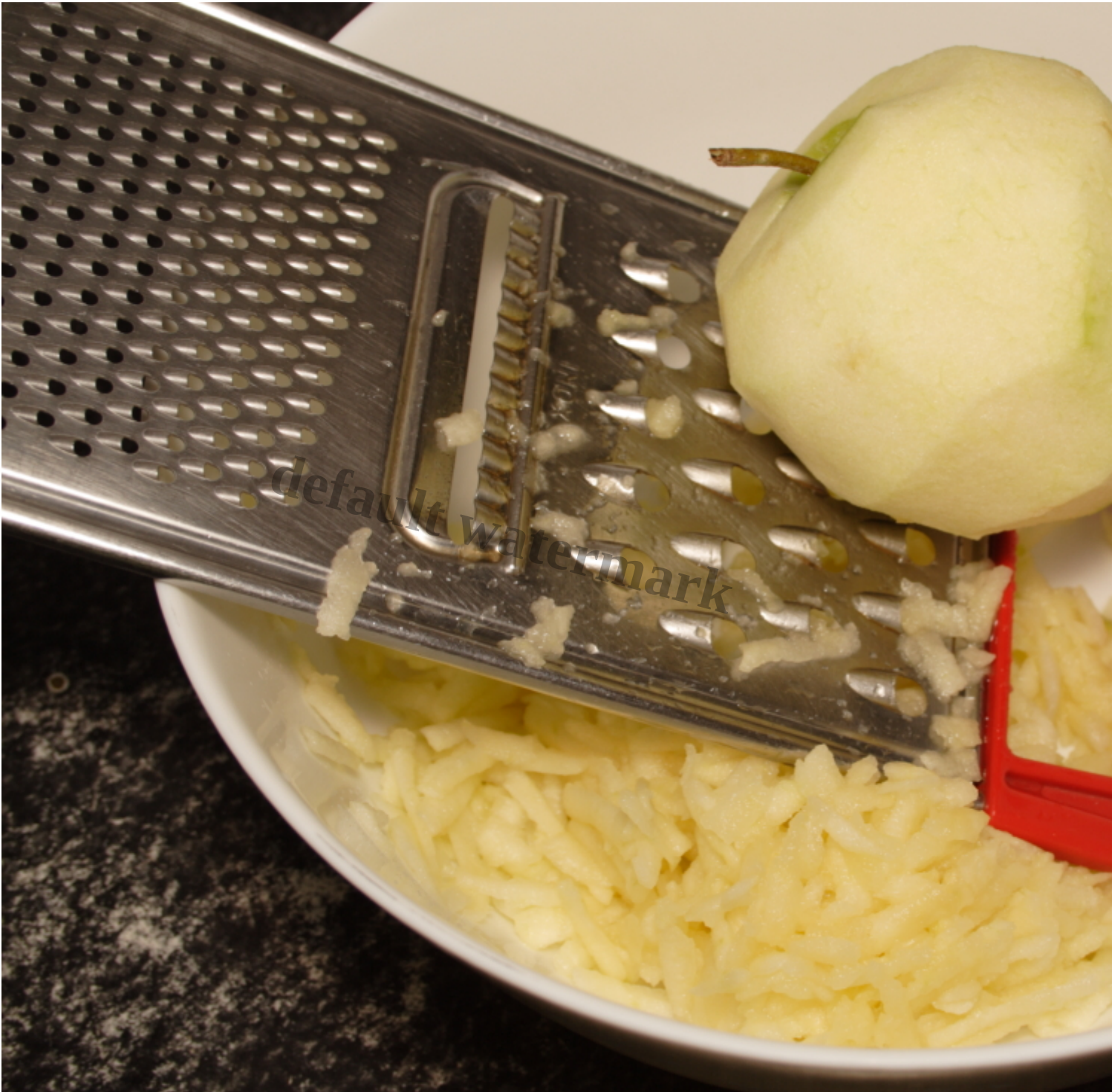
Ingredientes: **(Para seis u ocho personas).**

- 1 plancha de hojaldre rectangular. Me gusta la de Lidl, pero a vuestro gusto.
- 250 gr de cabello de Ángel.
- 2 manzanas hermosas. He puesto Golden, pero a vuestro gusto.
- El zumo de 1/2 limón.
- 1/4 de cucharadita de postre de canela. Opcional.
- 1 huevo para pincelar.
- Azúcar moreno y almendras crocantes para decorar. Opcional, podemos decorar solamente con el huevo.

Preparación:

Desplegamos la plancha de hojaldre, la dejamos sobre el mismo papel y la colocamos en la bandeja de horno.

Pelamos y rallamos la manzana con un rallador por la parte mas gruesa, sobre un bol.



Y le añadimos el zumo de limón para que no se oxide demasiado. Mezclamos todo y reservamos.



En otro bol echamos el cabello de Ángel e incorporamos la canela, removemos y reservamos.



De forma imaginaria dividimos en 3 partes iguales el hojaldre a lo largo, de manera que dejemos una parte central y dos laterales para hacer tiras que servirán para trenzar la trenza, pondremos la misma cantidad de tiras en los dos lados. Pinchamos con un tenedor la parte central para que no suba demasiado en el horno.





Pincelamos con el huevo batido los extremos del hojaldre para que una vez relleno quede bien cerrado, así evitamos que se nos salga el relleno.



Pondremos una cama de cabello de Ángel sobre la parte central del hojaldre y lo repartimos muy bien. Sobre esta cama repartimos bien la manzana rallada.





Empezamos a formar nuestra trenza, pegamos bien el extremos gracias al huevo pincelado y vamos trenzando las tiras del hojaldre.



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

Una vez formada la trenza, pincelamos bien con el huevo, espolvoreamos el azúcar moreno y las almendras crocantes.





Llevamos la trenza al horno y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo, durante 30-35 minutos. Debe quedar dorada, no quemada.

Sacamos y dejamos enfriar.

No necesita más decoración, ¿verdad?



Consejo: ¿ste postre conviene hacerlo el mismo día de su consumo, porque el hojaldre se humedece con el relleno y no quedará tan crujiente si lo hacemos la víspera. Como os

digo siempre, el tiempo de horneado depende de la potencia del horno, cada uno es un mundo.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

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. Postres

Fecha de creación

junio 1, 2018

Autor

admin

default watermark