



Trenzas de hojaldre con manzana

Descripción

default watermark



Otro postre muy sencillo y con mi fruta de otoño favorita: LA MANZANA REINETA.

Enlaces de otros postres con manzana:

[Bizco-tarta de manzana](#) , [Flan de manzana](#) , [Pastel de manzana y queso](#) , [Bizcochitos de manzana y jengibre](#) , [Pastel Â«lightÂ» de manzana](#) .

Pero también tenemos recetas saladas con manzana:

[Lomo de cerdo con manzana](#) , [Muslos de pavo asados con cebolla y manzana](#) , [Quiche de morcilla con puerros y manzana](#) , [Pimientos rellenos de morcilla y manzana](#) .

Ingredientes: (Para ocho unidades).

- 1 lámina de hojaldre rectangular. En este caso ha sido redonda.
- 2 manzanas reineta gris hermosas.
- 2 cucharadas soperas no colmadas de azúcar moreno.
- 1 cucharada sobra generosa de mantequilla.
- 2 cucharadas soperas colmadas de mermelada de albaricoque, melocotón. En este caso de manzana reineta.
- 3 cucharas soperas colmadas de almendras crudas peladas.
- 1 cucharadita de postre colmada de canela en polvo.
- 1 cucharada sobra de leche entera.
- 1 huevo.
- Para decorar azúcar glas y hojitas de menta, opcional.

Preparación:

Forramos la bandeja de horno con papel de hornear, reservamos. Si las almendras son enteras las troceamos con cuchillo , no es necesario que los trozos sean demasiado pequeños. Reservamos.

Preparamos el relleno de las trenzas pelando y descorazonando las manzanas. En una cazuela ponemos las manzanas ralladas, con la canela, el azúcar, la mantequilla y la mermelada. Cocinamos a fuego suave-medio, mezclando bien los ingredientes, hasta que la manzana se ablande. Retiramos del fuego y dejamos atemperar.



Sacamos la plancha de hojaldre del frigorífico, extendemos sobre su propio papel y disponemos la mezcla de las manzanas por toda la superficie del hojaldre, incluso los bordes. Espolvoreamos las almendras picadas por encima. Cortamos el hojaldre en 8 porciones: 1 corte longitudinal y 3 transversales.



Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 180-200Â°C.

Enrollamos cada porción sobre sÃ misma a lo largo hasta conseguir 8 rollitos. Los cortamos por la mitad a lo largo, dejÃndolos unidos por uno de los lados. Enroscamos las dos partes de cada rollito y formamos una especie de trenza.





Disponemos las trenzas sobre la bandeja de horno forrada, pintamos las trenzas con el huevo y la leche batidos y horneamos a 200°C, calor arriba y abajo durante 18-20 minutos.



Sacamos del horno, dejamos enfriar y espolvoreamos con azúcar glas justo antes de servir.

Consejo: Podemos hacer el relleno con antelación. El hojaldre es preferible rectangular, pero como sólo tenemos redondo podemos aprovecharlo, quedan igual de ricas las trenzas. Podemos poner azúcar blanco pero me gusta más el toque que le da el moreno. Las manzanas pueden ser de vuestra variedad favorita. Al pincelar las trenzas con huevo y leche quedan con un dorado más brillante e intenso cuando salen del horno.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.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 25, 2024

Autor

admin

default watermark