

Tarta de manzana de hojaldre



Dedicación : 10 minutos
Horneado: 30 minutos
Cantidad : 6 - 8 raciones

Ingredientes:

- 500 grs de masa de hojaldre
- Azúcar para espolvorear
- Crema pastelera o flan de vainilla (ver preparación en la lista de dulces)
- 6 manzanas medianas
- zumo de un limón -opcional -
- Mermelada de melocotón (o mantequilla, coñac y pintar con huevo batido)

- ★ Para que no se oxiden las manzanas antes de colocarlas en la tarta, que no se oscurezcan, se pueden mojar en agua con zumo de limón.
- ★ En lugar de mermelada podemos mojar las manzanas con mantequilla y coñac, pintar con huevo batido y luego hornear.



- 1** Pelamos y limpiamos las manzanas quitando el corazón y las cortamos en gajos finos. Untamos el molde con margarina y espolvoreamos un poco de harina. O ponemos el papel de hornear que trae la masa y ya no tenemos que untarle margarina.
- 2** Estiramos el hojaldre y extendemos una capa de crema pastelera o flan de vainilla que le dará un toque jugoso, o ponemos azúcar.
- 3** Colocamos las manzanas por toda la masa uniformemente sin que monten demasiado unas en las otras pues no se hornearían bien. Hacemos un borde tipo empanada y salpicamos azúcar por encima de toda la manzana.
- 4** Horneamos a 180°C durante unos 30 minutos.
- 5** Extendemos mermelada de melocotón o compota de manzana por encima con la ayuda de un pincel.