

# Trenza de hojaldre y manzana



**Dedicación** : 10 minutos  
**Horneado** : 20 - 25 minutos  
**Cantidad** : 6 raciones

Trenza de manzana y hojaldre, es un pastel muy fácil de preparar y muy vistoso, podemos prepararla el día anterior y hornearla antes de servir. De este modo tendremos una trenza jugosa por dentro y crujiente por fuera.

## Ingredientes:

- 250 g de hojaldre refrigerado rectangular
- 2 manzanas golden o reineta
- 100 ml de agua
- Zumo de medio limón
- 40 g de azúcar
- Una cucharadita de canela



- 1** Lavamos, pelamos y cortamos las **manzanas** en dados. Los colocamos en un bol con el **agua**, el **zumo de medio limón** y una pizca de **canela** y lo cocinamos en el microondas durante 2 minutos a una potencia de 700 vatios y reservamos. En otro recipiente mezclamos el **azúcar** con una cucharadita de **canela**. Ponemos a precalentar el horno a 210° C = (410° F).
- 2** Extendemos el **hojaldre** en un fuente plana y marcamos en tres partes por la zona más larga. Cada parte lateral la cortaremos en tiras iguales de ancho de un dedo y sobre la parte central repartiremos la **manzana** cocinada y escurrida. Espolvoreamos **la mitad** del azúcar con canela por encima de la manzana. Para cerrar el pastel vamos doblando las tiras laterales una a una, de forma que la primera de la izquierda vaya en dirección a la segunda de la derecha. A continuación doblamos la primera de la derecha en dirección a la segunda de la izquierda. Iremos cerrando las siguientes siguiendo ese sistema hasta que llegemos a la última que doblaremos tapando el hueco.
- 3** Mojamos la parte superior con el **almíbar** de cocinar las manzanas y espolvoreamos por encima el resto del **azúcar con canela**. Hornearmos a 210° C = (410° F) durante **20 – 25 minutos** hasta que quede doradita la parte superior.