

Tarta de manzana con hojaldre, fácil y rápida

Ingredientes

- 500 grs de masa de hojaldre
- Azúcar para espolvorear
- Crema pastelera
- 6 manzanas medianas
- zumo de un limón -opcional -
- Mermelada de melocotón (o mantequilla, coñac y pintar con huevo batido)



Sobre esta receta

En esta video-receta hemos hecho una tarta de manzana con hojaldre o tartaleta de hojaldre con manzana. Es una receta fácil en la que hemos utilizado una masa fresca de hojaldre con el delicioso sabor de las manzanas y otros complementos.

Preparación

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 azúcar o ponemos una capa de crema pastelera que le dará un toque jugoso.
3. Colocamos las manzanas por toda la masa uniformemente sin que monten demasiado unas en las otras pues no se hornearían bien. Colocamos en una fuente de hornear honda (redonda o cuadrada) y 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 que previamente calentamos un poco en el microondas o al baño maría.

Consejos y trucos

- También podemos mojar las manzanas con mantequilla y coñac, pintar con huevo batido y luego hornear.
- Para que no se oxiden las manzanas antes de colocarlas en la tarta, que no se pongan oscuras, se pueden mojar en agua con zumo de limón.
- El tiempo de cocción depende del tipo de horno y del ancho de la fuente.
- Esta receta es sencilla y rápida de hacer.