CORAZÓN DE HOJALDRE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:
ESTA RECETA ES IDEAL PARA EL DÍA DE SAN VALENTÍN.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 LÁMINAS de HOJALDRE
- CREMA PASTELERA O FLAN
- 3 MANZANAS ROJAS

Preparación:

Paso 1
Abrimos el hojaldre, con un molde o plantilla, hacemos presión para que se quede marcado todo el contorno.

Paso 2
Con la otra lámina hacemos tiras de un ctm. de ancho aproximadamente.

Paso 3
Con un tenedor picamos la base del corazón para evitar que el hojaldre suba.

Paso 4
Ayudándonos con una brocha, pintamos con huevo todo el contorno del hojaldre, Cortamos las tiras de hojaldre por la mitad y las enrollamos sobre si mismas.

Paso 5
Metemos al horno precalentado a doscientos grados hasta que el hojaldre esta bien cocido. dejamos enfriar y lo rellenamos de crema pastelera, o como en este caso de flan de vainilla.

Paso 6

Con un pelador, hacemos tiras las manzanas procurando coger un poco de cáscara. Enrollamos las tiras sobre si mismas, una sobre otra, hasta conseguir una flor. La metemos al horno a gratinar hasta que la manzana este ligeramente dorada. Dejamos enfriar y damos brillo con gelatina de manzana.