

# tarta de manzana en bocados



## Ingredientes

- 1 lámina de masa de hojaldre o masa quebrada (en la receta original se usa la masa para croissant pero es difícil de conseguir)
- 1 manzana verde
- 50 gr de azúcar moreno
- 40 gr de nueces picadas
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 3 cucharadas de mantequilla

## Instrucciones:

- Cortar la lámina de masa en 8 triángulos alargados.
- Espolvorear con abundante azúcar moreno, un poco de canela y nueces picadas.
- Derretir la mantequilla y mezclar con la manzana cortada en gajos.
- Colocar un gajo de manzana sobre el lado más ancho de la masa y enrollar.
- Colocar sobre una fuente para horno, pincelar con mantequilla derretida, espolvorear con una pizca de canela y hornear a 190°C (horno precalentado) por unos 15 o 20 minutos, o hasta que estén dorados.
- Dejar enfriar unos minutos antes de comer

# tarta de manzana de hojaldre



## Ingredientes

1 lámina de hojaldre  
4 manzanas tipo Golden o Royal Gala  
Crema pastelera casera o comprada  
Mermelada de albaricoque

## Instrucciones:

### **1. Rellenamos el hojaldre con crema y manzana**

Extendemos la plancha de hojaldre y cortamos en porciones. Doblamos los cuatro bordes hacia dentro y extendemos en la parte central un poco de crema, encima colocamos la manzana cortada en gajos finos.

### **2. Pincelamos con almíbar**

Pincelamos la manzana y los bordes con un poco de mermelada albaricoque que calentamos un poco en el microondas para licuarla.

### **3. Horneamos**

Ya sólo nos queda meter nuestras tartas de manzana en el horno precalentado, unos 15 minutos a 200°C y listas para disfrutar.

## empanadillas de manzana



- Para el relleno cortamos 4 manzanas en cubitos pequeños. Las ponemos en una sartén con unos 30 g de mantequilla y cocinamos por 10 minutos. Dos o tres minutos antes de terminar la cocción agregamos 2 cucharadas de azúcar moreno. Reservamos.
- Utilizaremos empanadillas preparadas, colocamos una cucharada de relleno, doblamos la empanadilla y presionamos los bordes con un tenedor. Si tenemos empanadillas de tamaño pequeño podemos poner el relleno en el centro de una empanadilla y cubrirla entera con otra empanadilla. Presionamos los bordes con un tenedor.
- Pintamos las empanadillas con huevo batido.
- Espolvoreamos con una mezcla de azúcar y canela y horneamos en horno precalentado a 180°C por unos 20 minutos, o hasta que se doren.