



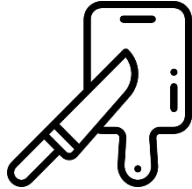
TRENZA DE MANZANA

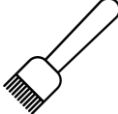


Ingredientes

				
1 lámina de hojaldre	2 o 3 manzanas	50 gramos de mantequilla	1 cucharada de canela	1 huevo

Utensilios

					
Pelador	Lengua	Horno	Papel de hornear	Tabla y cuchillo	Molde de horno

			
Quitar corazón	Rallador	Cortador	Pincel de cocina



Elaboración

1. Pela las manzanas.
2. Quita el corazón de las manzanas.
3. Corta las manzanas por la mitad.
4. Haz láminas finas con un rallador.
5. Pon la manzana en un bol.
6. Corta la mantequilla en trocitos pequeños y resérvala en otro bol.
7. Añade la canela al bol de la manzana y mezcla bien.
8. Estira la masa de hojaldre.
9. Haz un rectángulo en el centro. Después, corta tiras diagonales de aproximadamente 1 centímetro en los dos lados.
10. Coloca la mezcla de manzana sobre el rectángulo central.
11. Reparte los trocitos de mantequilla por encima de la manzana.
12. Cruza las tiras de un lado y de otro, alternándolas, para formar una trenza.
13. Cierra bien la parte de arriba y la de abajo.
14. Bate un huevo.
15. Pinta toda la trenza con el huevo batido utilizando una brocha de cocina.
16. Precalienta el horno durante 5 minutos a 180 °C.
17. Coloca la trenza en una bandeja de horno.



18. Hornea durante 25 minutos a 180 °C.
19. Deja enfriar unos minutos.

"A disfrutar y buen provecho"