



TARTA DE MANZANA Y CREMA

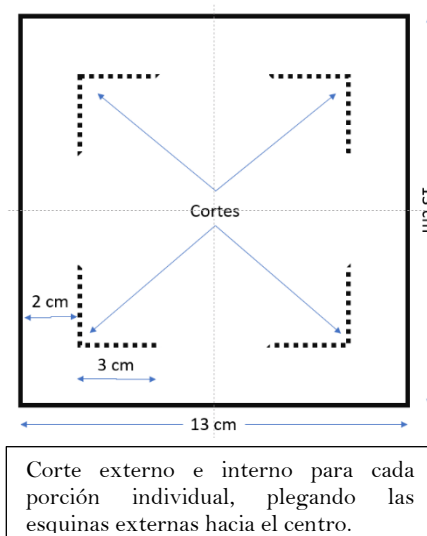
DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 10 min 62 min

Ingredientes para la masa

Hojaldre: 1 lámina
Manzanas: 1
Mantequilla: 2 cucharadas
Azúcar: 4 cucharadas
Huevo: 1 huevo batido
Mermelada de albaricoque: 4 cucharadas
Canela: opcional
Coco rallado: opcional

Ingredientes para la crema pastelera

Leche entera: 200 ml
Esencia de vainilla: 10 ml
Mantequilla: 40 gr
Azúcar: 40 gr
Huevo: 2
Harina de maíz: 20 gr



Preparación de la crema pastelera

1. En un bol poner la mitad de la leche, las dos yemas de huevo, la vainilla, el azúcar y la maicena. Removiendo con las varillas hasta integrar todo.
2. Añadir el resto de la leche y mezclar bien con las varillas.
3. Poner esta crema al fuego medio sin dejar de remover hasta que espese.
4. Incorporar la mantequilla y mezclar con la lengua de cocina.
5. Reservar en un recipiente tapando con film plástico tocando la crema, para que no cree costra. Una vez atemperada guardar en refrigerador hasta su uso.

Preparación de la tarta

1. Comienza cortando 4 rectángulos de hojaldre 13x13 cm y colócalos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.
2. Con un tenedor, pincha la parte central del hojaldre, dejando los bordes sin pinchar. Esto evitará que el centro suba demasiado durante la cocción. Pinta los bordes de los hojaldres con huevo batido para que queden dorados y crujientes al hornearse.
3. Pela las manzanas y retira el corazón. Luego, corta discos de 1 cm de grosor.
4. Coloca dentro de cada porción de hojaldre 3 cucharadas de crema pastelera, cubriendo toda la parte central.
5. Coloca cada disco de manzana sobre la crema.
6. Coloca pequeñas porciones de mantequilla sobre las manzanas y después espolvorea con azúcar y canela. Mientras tanto, precalienta el horno a 170-180°C
7. Hornea la tarta durante 20-25 minutos o hasta que el hojaldre esté dorado y las manzanas, caramelizadas.
8. La tarta estará lista cuando las manzanas estén tiernas y el hojaldre haya adquirido un bonito color dorado.
9. Una vez horneada, retira la tarta del horno y unta la superficie con mermelada de albaricoque para darle un acabado brillante y, si lo deseas, puedes espolvorear un poco de coco rallado.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tarta de manzana y crema	Postres y Dulces	01	24-12-2025	