

## Cocina para Novatos



Receta de Sonia T.

### **BANDAS DE MANZANA CON CREMA PASTELERA**

#### **Ingredientes para dos bandas:**

- 1 lámina de hojaldre
- Crema pastelera
- 3 ó 4 manzanas
- Mermelada de melocotón
- Azúcar
- 1 huevo

#### **Ingredientes para la crema pastelera:**

- 200 gr de leche condensada
- 300 gr de leche
- 2 yemas de huevo
- 40 gr de Maizena
- 1 ó 2 cucharaditas de azúcar vainillado
- Un chorrito de licor (opcional)
- 25 gr de mantequilla

### **Modo de elaboración:**

Preparar la crema pastelera:

Con Thermomix:

- Colocamos todos los ingredientes en el vaso, excepto la mantequilla. Mezclamos 10 segundos a velocidad 5.
- Colocamos la mariposa y programamos 10 minutos, temp. 90º, velocidad 2.
- Añadimos la mantequilla a trocitos y mezclamos unos segundos más al 2, para que se derrita y se integre en la crema.
- Sacamos a una manga pastelera y reservamos.

Clásica:

- Mezclamos todos los ingredientes menos la mantequilla en una cazuela a fuego medio durante 10 minutos.
- Añadimos la mantequilla en trocitos y la mezclamos hasta que se derrita y se integre con la crema.
- Sacamos una manga pastelera y reservamos

Descongelamos el hojaldre (si es congelado). Cortamos la lámina en dos y las estiramos un poco de largo y de ancho.

Forrar la bandeja del horno con papel de hornear y colocar sobre él las láminas. Pueden situarse juntas, pues el hojaldre, solo se expande hacia arriba.

Poner la crema con ayuda de la manga pastelera sobre el hojaldre dejando libre un perímetro de un centímetro y medio. Esto creará el borde dorado durante la cocción.

Pelar las manzanas y descorazarlas. Cortarlas en cuatro y estos, a su vez, en láminas de unos 2 milímetros de grosor. Disponer las láminas, una sobre otra.

Pintar con el huevo batido el cm y medio de hojaldre que hemos dejado sin crema.

Espolvorear azúcar por encima de las láminas de manzana y del hojaldre. Poner trozos de mantequilla pequeños sobre las manzanas.

Llevar al horno precalentado a 180°C hasta que el hojaldre suba y esté completamente dorado, seco y las manzanas empiecen a quemarse por las puntas.

Sacar del horno y pintar con la mermelada de melocotón por encima de las manzanas evitar pintar el hojaldre para que no se reblandezca.

Conservar fuera de la nevera hasta que se enfríe.