

Milhojas de manzana y almendra



ELABORACIÓN:

Mezclamos la harina con la mitad del azúcar y las yemas de huevo. Mezclamos bien e incorporamos la leche. Ponemos al fuego y preparamos una crema pastelera.

Aparte pelamos y cortamos las manzanas, las salteamos en mantequilla con el resto del azúcar. Cubrimos de agua y cocemos hasta que se deshagan.

Juntamos la crema con la manzana y dejamos enfriar.

Montamos el hojaldre con la crema y horneamos a 180° durante 20 minutos.

Servimos cubierta de azúcar glase y almendras tostadas.

Para 4 personas:

- Hojaldre
- ½ litro de leche
- 50 grs de harina
- 120 grs de azúcar moreno
- 4 yemas de huevo
- 2 manzanas LiliBlue
- 75 grs de mantequilla
- 100 grs de almendra fileteada
- Azúcar glase

VER EL VÍDEO ↷

