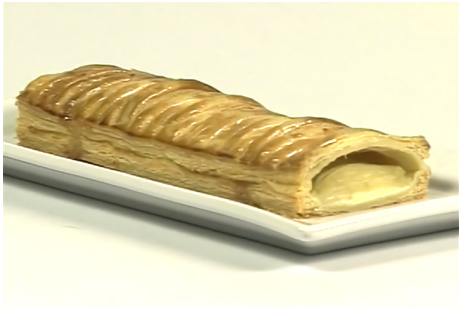
Persiana de manzanas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojaldre: 1 Plancha
Confitura de damascos: 50 g
Manzanas: 2 Unidades
Azucar: 25 grs.
Crema pastelera: 100 g

Preparación de la Receta

- Corte las manzanas al medio, retire las semillas y luego corte en láminas sin desarmar cada mitad
- Extienda apretándolas como un mazo de naipes.
- Corte dos rectángulos de *hojaldre* de 25cm x 9cm con un cuchillo filoso, reserve los recortes

Armado

- Coloque un rectángulo de *hojaldre* sobre una placa y forme con la *crema* pastelera una tira de un tercio del ancho de la zona central, sobre esta disponga las manzanas sin que las laminas se separen y espolvoree con azúcar.
- Pinte los bordes del *hojaldre* con la doradura.
- Realice a lo largo y en el centro del rectángulo restante de *hojaldre* incisiones sin llegar a los bordes
- Luego superponga sobre las manzanas y presione los bordes para que así se peguen
- Pinte la superficie con doradura.
- Cocine en horno a 200ºC durante 18 minutos aproximadamente.
- Al salir del horno pinte con la confitura de damascos tibia.

Presentación

- Corte en porciones.