

# 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 200°C durante 18 minutos aproximadamente.
- Al salir del horno pinte con la confitura de damascos tibia.

## Presentación

- Corte en porciones.