

Pies de manzana con crema de almendras

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Para la crema de almendras

Maicena: 1/2 cda.

Almendras molidas: 2 cdas.

Azucar: 6 cdas.

Yemas: 2 Unidades

Leche: 125 Ml.

Ralladura de 1 limón:

Para la masa

Manteca: 50 g

Azucar glasé: 50 g

Hojaldre: 1 Plancha

Manzanas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Para comenzar, preparamos la **crema**. Para eso, tenemos que mezclar las yemas, el azúcar, las almendras, la *maicena* y la ralladura de *limón*.
- Cuando tengamos una mezcla homogénea, añadimos la leche y terminamos de mezclar todo. Llevamos al fuego y removemos con un batidor hasta que la mezcla espese.
- Una vez que empiece a *hervir*, retiramos y reservamos.
- Por otro lado, pelamos y cortamos las manzanas en dados y las llevamos al fuego con la *manteca*.
- Cuando estén doradas añadimos el azúcar y las dejamos hasta que se caramelicen.
- Luego, cortamos la masa de *hojaldre* en círculos y colocamos un círculo en un molde bajo. Rellenamos con la *crema* y la **manzana** y tapamos con otro círculo sellando bien los bordes con *huevo* batido.
- En la parte superior de la masa se pueden hacer cortes para adornar. Pincelar todo el *hojaldre* con el *huevo* batido.
- Llevar al horno a 180° C hasta q el *hojaldre* esté dorado.
- Cuando ya esté frío, espolvoreamos con azúcar glasé y servimos.

