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 180º C hasta q el *hojaldre* esté dorado
- Cuando ya esté frío, espolvoreamos con azúcar glasé y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pies-de-manzana-con-crema-de-almendras