

Trenza de Avellanas y Fruta

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Azucar: 20 grs

Huevo: 1 unidad

Manzanas reineta: 2 Unidades

Mermelada de albaricoque: 1 unidad

Placa de hojaldre: 1 unidad

Canela En Polvo: c/n

Mantequilla: 30 Gramos

Melocotón: 1 unidad

Pasas sultanas rehidratadas: 100 Gramos

Praliné de avellanas: 150 Gramos

Preparación de la Receta

Relleno de fruta

- Picar en cubos pequeños las manzanas, el *melocotón* y las pasas.
- En una sartén fundir la *mantequilla*, añadir la fruta y el azúcar y cocinar a fuego suave hasta que estén cocidas y sin líquido.
- Espolvorear canela en polvo.
- Enfriar.

Armado

- Sobre un papel para horno poner la lámina de *hojaldre*.
- Extender una fina capa de *praliné* de avellanas respetando un margen de 1 cm.
- Poner la fruta, también muy bien extendida y respetando ese margen.
- Ayudándonos del papel de horno hacer un rulo.
- Cortar longitudinalmente a la mitad manteniendo dos cm de la parte superior sin cortar.
- Trenzar una mitad sobre la otra.
- Enfriar en nevera 20 minutos.
- Centrar en el papel de horno y pincelar con *huevo* batido.
- Hornear a 180°C hasta que esté dorada, aproximadamente 20 minutos.
- Barnizar con mermelada de *albaricoque* o *melocotón*.

