



*tartaletas de  
MANZANA*

Ingredientes para 8 personas:  
2 láminas de hojaldre rectangulares  
8 manzanas golden pequeñas  
crema pastelera  
8 nueces  
cobertura tartas (al gusto)

Preparación:

En primer lugar preparamos con antelación la crema pastelera siguiendo la receta básica, tapamos con papel film y dejamos templar.

Estiramos las láminas de hojaldre, dividimos en cuatro partes y repartimos la crema pastelera.

Pelamos las manzanas, las descorazonamos y laminamos. Distribuimos encima de nuestras tartaletas.

Horneamos a 200° (yo con aire) durante 18-20 minutos.

Decoramos con nueces y disfrutamos en cuanto las podamos coger con las manos.

Si optamos por comerlas templadas o frías, podemos preparar cobertura para tartas, que les aportará brillo.

Si vamos a comer frías o reservar, hay que acordarse de refrigerarlas.

[Conlaszarpasenlamasa](http://Conlaszarpasenlamasa)