



# RECETA DE MANZANAS EN HOJALDRE O

## DOUILLONS NORMANDS

### Ingredientes para 4 personas

- 4 manzanas reinetas
- 2 planchas de hojaldre
- 4 cucharaditas de azúcar moreno o panela
- 4 cucharaditas de nata líquida
- 25 gr de mantequilla
- 1 yema huevo batido
- pizca de sal

### Preparación

1. Pela las manzanas y descorazónalas
2. Precalienta el horno a 200°.
3. Corta 4 cuadrados de hojaldre (lo suficientemente grandes para cubrir la manzana).
4. deposita la manzana en el centro del hojaldre.
5. Introduce en el corazón de la fruta un trocito de mantequilla, 1 cdta. de nata, la pizca de sal y 1 cdta. de azúcar.
6. Cierra el hojaldre dejando una pequeña chimenea en la parte superior (imperceptible)
7. Dora con la yema batida y unas gotas de agua, para darle un bonito color a la masa.

Hornear 5 minutos a 200°C, después baja a 180°C y hornea durante 25 a 30 minutos. Si ves que la masa dora demasiado deprisa, cubre los douillons con una hoja de aluminio, funciona

*Et voilà, bon appétit!*