

# HOJALDRE CON MANZANA Y NUECES

*Apta para TM31 y TM5.  
Adaptar velocidades para TM21*

## Ingredientes:

- Una base de hojaldre rectangular (\*)
- 2-3 manzanas
- Un puñado de nueces
- 1 cucharada sopera de azúcar moreno
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 20 gr de mantequilla
- Almendra laminada (opcional)



## Preparación:

### **Precalentar el horno a 220°C**

1. Si queremos hacer dos unidades alargadas: cortar por la mitad el rectángulo de Masa de Hojaldre, sino dejarlo entero. Con el canto romo de un cuchillo marcar a un centímetro del borde una raya a los 4 costados y luego hacer cortecitos para que al hornear se abran y quede más bonito.
2. Poner en el vaso las **nueces** y trocear **3-4 seg / v.5**. Si se quieren más pequeñas añadir unos segundos más.
3. Cortar las **manzanas** en cuartos, pelar y partir cada cuarto por la mitad. Incorporarlos al vaso (donde tenemos las nueces), añadir el **azúcar moreno**, la **canela** y la **mantequilla** y trocear **4 seg / v.4**. Si se quiere más pequeño el troceado añadir unos segundos más.
4. Repartir la mezcla del vaso por encima del hojaldre (uno o dos según lo hayamos dividido o no) sin sobrepasar la raya que hemos marcado en el paso 1.
5. Espolvorear con **almendra laminada**.
6. Hornear 15-20 minutos hasta que el hojaldre esté hecho (cada horno es un mundo)

## **Comentarios/Trucos:**

- (\*) Podemos preparar el Hojaldre Rápido, o tener una base comprada en la nevera.
- Postre ideal para ir rápido y para imprevistos. Yo siempre tengo un hojaldre en casa y manzanas y algún fruto seco
- Es importante el contraste de temperatura entre hojaldre y horno, es decir, que si lo tenemos preparado y el horno no está aún caliente mejor ponerlo en la nevera mientras esperamos.
- Si se quiere más dulce se puede espolvorear el hojaldre con azúcar pero probarlo tal cual que no le hace ninguna falta!

**Manoli Baena**

670 903 982

**Montse López**

699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>