

Coca de hojaldre con manzana y natillas

por Teresa Pardo Folch

Postre

Apto para niños

Económico

Frutas

Lácticos

Rápido

Catalana

4 personas

30 min

Fácil



Descripción

Un postre fácil y nutritivo para toda la familia.

Ingredientes

1. Masa de hojaldre
2. 2 Natillas de vainilla de 125 gr
3. 4 Manzanas medias
4. Papel de horno
5. Mermelada de melocotón o albaricoque
6. Canela en polvo
7. Panel de azúcar de caña en polvo.

Alérgenos: Gluten, Huevo, Leche

Elaboración

1. Precaliente el horno a 200°C.
2. Coloque papel de horno en la bandeja seleccionada y coloque la masa de hojaldre y pinche con un tenedor.
3. Esparcir las dos natillas sobre la masa y poner los trozos de manzana finamente picados encima. Espolvorear con panel y canela en polvo y hornear durante 20 minutos.
4. Una vez tostada la masa, sacar del horno y dejar reposar unos minutos. Para darle un poco de color, la puede pintar con mermelada de melocotón o albaricoque. ¡Buen provecho!