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

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

Alérgenos

Gluten, Huevo, Leche

Información orientativa: revisa siempre la etiqueta de los productos que uses.

Elaboración

1. Precaliente el horno a 200ºC.
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!