



ÁRBOL NAVIDEÑO DE MANZANA

Ingredientes (para 1 árbol):

- ☐ 375 ml leche entera
 - ☐ 3 yemas
 - ☐ 125 g azúcar
 - ☐ 40 g maicena
 - ☐ 2 manzanas Golden
 - ☐ grosellas
 - ☐ menta o hierbabuena
 - ☐ 1 piel de naranja
 - ☐ ½ canela en rama
 - ☐ 1 lámina de hojaldre rectangular
-

Elaboración:

1. Preparar la crema pastelera. Hervir la leche con la piel de naranja y la canela, tapar y dejar infusionar mínimo 30 minutos.
2. En un bol batir las yemas con las varillas, añadir el azúcar, batir de nuevo e incorporar la maicena.
3. Colar sobre las yemas la mitad de la leche infusionada, mezclar y añadir el resto de la leche.
4. Colocar nuevamente a fuego mínimo y llevar a ebullición sin parar de remover con las varillas para que no se pegue al fondo.
5. Verter en una fuente, extender y filmar a piel para que no forme costra.
6. Dejar enfriar a temperatura ambiente y reservar en la nevera mínimo 2 horas.



7. Estirar el hojaldre y cortar 10 triángulos de 12,5 cm de altura x 10 cm de base.
8. Redondear la base de cada triángulo y hacer el montaje del árbol sobre un papel de horno o tapete de silicona.
9. Comenzar con 3 triángulos en la base que se superponen ligeramente y cuyas puntas se tocan.
10. Formar la siguiente fila con otros 3 triángulos solapados entre sí y que cubren aproximadamente la mitad de la altura de los anteriores.
11. Formar las filas 3 y 4 de igual manera, con 2 y 1 triángulo respectivamente.
12. Utilizar los recortes del hojaldre para cortar estrellas y formar la base del árbol.
13. Sacar la crema de la nevera y batir con varillas enérgicamente hasta que esté cremosa.
14. Realizar una marca en todo el contorno del árbol a 1 cm del borde, que nos servirá de guía para el relleno.
15. Meter la crema en una manga pastelera con boquilla lisa y rellenar el árbol.
16. Pelar las manzanas, descorazonar y cortar en láminas de unos 2-3 mm de grosor.
17. Disponer las láminas de manzana sobre el árbol en forma de abanico y repartir las estrellas de hojaldre y de manzana.
18. Espolvorear con azúcar y terminar con unas lascas de mantequilla.
19. Hornear en horno precalentado a 190°C con calor arriba, abajo y ventilador unos 15 minutos o hasta que el hojaldre esté dorado.
20. Sacar del horno y pincelar en caliente con mermelada de albaricoque previamente calentada en el microondas.