

Rulitos de crema con manzana



**Nombre de la receta**

Rulitos de crema con manzana

**Tiempo**

1 Horas

**Dificultad**

Media

**Personas**

7

**Alérgenos**

Gluten  Huevo  Leche

**Descripción**

Rulitos de hojaldre rellenos de masa pastelera y manzana

**Ingredientes**

- 1 lámina de hojaldre
- 500 mililitro de leche entera
- 4 yemas de huevo
- 125 gramos de azúcar
- 50 gramos de harina de maiz

- al gusto de vainilla
- 2 manzanas grandes
- 1 cucharada sopera de mantequilla
- 1 canela en polvo

## Pasos

**1** Vamos a comenzar nuestra receta, haciendo en primer lugar la crema pastelera. Para ello, ponemos en una cacerola las yemas de huevo con 100 gramos de azúcar y batimos bien con un tenedor para que se disuelva y se mezcle bien el conjunto. Añadimos la mitad de la leche y con la otra mitad mezclamos la maicena en frío y removemos hasta que quede homogénea y sin grumos. Ponemos los huevos y la leche al fuego a temperatura media. Añadimos esencia de vainilla y ponemos a calentar removiendo continuamente. Antes de que empiece a hervir, añadimos la leche con la maicena y removemos bien con una varilla hasta lograr la textura de la crema. Apartamos y dejamos enfriar.



**2** Ahora pelamos y cortamos en cuadraditos pequeños las manzanas. En una sartén anti adherente ponemos la mantequilla y canela molida al gusto.



**3** Cuando esté derretida, añadimos los cuadraditos de manzana con el azúcar que resta y removemos hasta que las manzanas se queden cocinadas. Cuando estén terminadas, las mezclamos con la crema pastelera y reservamos.



**4** Ponemos el horno a precalentar a 180°C y mientras cortamos el hojaldre en tiras de unos 3 centímetros. Si no tenemos moldes de canuto, los hacemos con papel de aluminio como en este caso. Con una brocha, untamos los moldes con aceite y vamos liando en cada uno de ellos la tira de hojaldre que hemos hecho. Aprovechamos para untarlos por encima con la clara de los huevos que hemos utilizado. Los colocamos en una bandeja con papel de horno.



**5** Ahora los metemos al horno hasta que estén dorados. Unos 15 minutos aproximadamente.



**6** Los sacamos y cuando se enfríen un poquito los vamos rellenando con la crema pastelera con la manzana con una manga pastelera. Si no tenemos manga pastelera podemos utilizar una bolsa a la que le cortamos un piquito. Los colocamos en una bandeja a nuestro gusto y a disfrutar. Los podemos comer normal o con azúcar glas.



#### **Observaciones o consejos**

A la crema pastelera se le añade canela en rama y un poco de cáscara de limón o de naranja. En este caso hemos prescindido de ambos porque el sabor a canela ya lo hemos puesto a la manzana. El azúcar es orientativo, vamos probando la crema pastelera y si nos parece sosa, siempre podemos añadir más azúcar.

#### **Autor**

Matilde Linares