



## HOJALDRES DE PERA Y MANZANA

### Ingredientes:

#### Hojaldres de pera y manzana

2 manzanas verdes peladas y fileteadas

2 Peras peladas y fileteadas

1 cucharadita de canela en polvo

8 cucharadas de mantequilla

3 cucharadas de harina de trigo

1/4 taza de agua

1 taza de azúcar

500 g de pasta de hojaldre

### Procedimiento:

Horno precalentado a 200C

Mezcla las manzanas con las nueces picadas. Agrega la canela en polvo y mezcla. Reserva.

---

En una sartén funde la mantequilla, agrega la harina de trigo y mezcla. Cocina por 2 minutos / 2 constantemente.

---

Agrega la taza de azúcar y bate constantemente por 2 minutos mas. Vierte esta salsa sobre las manzana logrando que todas queden impregnadas. Reserva.

Extiende la pasta de hojaldre formando un rectángulo de un grosor de 3 cm aprox. Corta rectángulos (alrededor de 10 piezas). A la mitad coloca un poco del relleno. El resto de los rectángulos serán para colocar sobre las manzanas y las peras. Cierra las orillas con la ayuda de un tenedor. En el centro de cada rectángulo forma una pequeña cruz. Barniza con huevo batido. Espolvorea con un poco de azúcar.

Hornea por 25-30 minutos o hasta que inflen y doren ligeramente.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Consejo: las aberturas las puedes hacer con un cuchillo pequeño con mucho filo.

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	25 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4-6