

Receta de Tarta De Hojaldre Y Plátanos

22 Abr 2014



Buenos días, para este fin de semana, último de este precioso mes de Mayo, os dejo un nuevo postre que espero sea de vuestro agrado, se trata de una Tarta de Hojaldre y Plátanos, es muy fácil de preparar y resulta exquisita.

Ingredientes

- Una placa de Hojaldre
- Plátanos (tres o cuatro)
- Crema pastelera
- Azúcar
- Mermelada de melocotón

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 220 Grados
2. Estirar la masa de Hojaldre y colocarla en la bandeja del horno, pincharla un poco con un tenedor y hacer el borde doblando un poquito los extremos
3. Cubrir la base con crema pastelera y colocar los plátanos cortados en láminas, y si queréis podéis poner unos trozos de manzana
4. Espolvorear con un poco de azúcar
5. Hornear a 200 Grados durante 30 minutos, hasta que los plátanos empiecen a tomar color
6. Dejar enfriar y pincelar con la mermelada disuelta con un poco de agua
7. Podéis hacer la crema con un sobre de flan Potax y leche