

Pastel de reyes individual con manzana y speculoos. con magimix

Pastel de reyes individual con manzana y speculoos. con magimix

10 min	10 min 35 min	10 min 35 min 45 min	10 min 35 min 45 min 3/10
10 min 35 min 45 min 3/10 9	10 min 35 min 45 min 3/10 9 17	10 min 35 min 45 min 3/10 9 17	15

10 min 35 min 45 min 3/10 9 17 15

50g de polvo de almendras
30g de mantequilla
30g de azúcar
2 huevos
1 masa de hojaldre
1 manzana
1 cucharada de crema de speculoos
1 vaina de vainilla
Canela

Prepara una excelente roscón de reyes aromatizada con manzana y speculoos :

Â»

Pelar la manzana, quitarle el corazón y cortarla en 4 trozos y colocarla en el bol de la thermomix.

Â»

Agregar 15g de mantequilla, la vainilla, 1 cucharada de azúcar, la canela y programar 5 minutos en el robot de cocina a 80°C a velocidad 3.

Â»

Cortar la masa en 2 círculos de 15 cm.

Â»

Colocar la manzana cocida sobre la masa.

Â»

Dejar un borde de 2 cm alrededor de la masa.

Â»

Enjuagar el bol de la thermomix.

Â»

Colocar los huevos en el bol de la thermomix, reservando un poco de huevo para dorar el roscón de reyes.

Â»

Programar la thermomix durante 7 segundos a velocidad 5.

Â»

Agregar el azúcar, la crema de speculoos, el polvo de almendras, la mantequilla blanda y mezclar durante 15 segundos a velocidad 5.

Â»

Colocar esta preparación sobre la manzana cocida.

Â»

Pastel de reyes individual con manzana y speculoos. con magimix

Pintar el borde de la masa con un poco de huevo que hayas reservado anteriormente.

Â»

Cubrir con el segundo círculo de masa de hojaldre.

Â»

Presionar los bordes para cerrar el pastel de reyes.

Â»

Precalentar el horno a 190°C.

Â»

Dibujar sobre el roscón de reyes con la hoja de un cuchillo.

Â»

Pintar el pastel de reyes con el resto del huevo batido.

Â»

Hornear durante 30 minutos.

Disfruta de esta deliciosa y sabrosa pastel de reyes en el Día de Reyes. ¡ Nam ! ;)