MANZANAS RELLENAS ENVUELTAS EN HOJALDRE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** AMENBARNA

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Para no estropear la manzana utiliza un descorazonador y también se puede rellenar de frutos rojos

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1manzanas
- frutos secos
- pasas
- Leche Condensada
- 1 lámina de hojaldre
- mantequlla

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN : se pelan las manzanas se quita la tata de arriba y se reserva se descorazona se hace una mezcla con frutos secos pasas y la leche condensada este relleno se puede cambiar por lo que mas te guste, rellenas los huecos de la manzana le pones la tapa, haces tiras con el hojaldre y vas envolviendo la manzana desde abajo hasta arriba después haces unas hojitas con un cuchillo le marcas los nervios a las hojas y la pegas a la manzana le pones el rabito la pintas con mantequilla derretida y la pones al horno a 225º hasta que este cocido el hojaldre se saca y se puede comer templado es una delicia