enpanadas ce manzana y canela(obleas la cocinera)

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

Creador: karmela

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

Descripción:

dorar con la mantequilla los cuadritos de manzana y retirar del fuego cundo este frio añadir la mermelada que a ti te guste y la canela cerrar las obleas y untar con el huevo, 10 minutos en el horno medio y listo

Ingredientes para 1 persona :

- 4 obleas
- -1 Manzana pelada y cortada en cuadraditos
- una cucharadita de mermelada a tu gusto
- .- Canela molida.
- 1 cucharada de mantequilla
- .- 1 Huevo.

Preparación:

Paso 1

estan deliciosa y son muy baratas