Caracolas de hojaldre

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

Creador: Flor Roja

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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Ingredientes para 12 unidades
- 1 lámina de hojaldre
- 25 gr de mantequilla
- 2 manzanas
- 30 gr de pasas
- 30 gr de nueces
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharada de azúcar blanco
- -1 Huevo
- para la cobertura brillante:
- 6 gr de gelificante de cobertura de tartas (Lidl)
- 1/2 cucharada de azúcar
- 125 ml de agua

Preparación:

Paso 1

En una sartén derretimos la mantequilla y salteamos las mazanas cortadas en dados muy pequeños (del tamaño de las pasas) junto con el azúcar moreno. A los cinco minutos incorporamos las pasas y las nueces troceadas y salteamos a fuego medio durante otros 5 minutos. Dejamos enfriar. 20 minutos antes de comenzar a preparar nuestras caracolas sacamos de la nevera el hojaldre. Pasado ese tiempo lo desenrollamos y espolvoreamos la cucharada de azúcar blanco. Distribuimos el relleno dejando un centímetro sin cubrir para enrollar bien. Enrollamos la masa, cerramos bien y cortamos "rodajas" de 1.50 cm de grosor. Colocamos en una bandeja sobre papel de hornear, separados para que no se peguen al hornear. Pintamos ligeramente con huevo batido y horneamos a 190º (yo con aire) durante 10-12 minutos. Dejamos enfriar.

Paso 2

cobertura de pasteles: En un vaso mezclamos la cobertura brillante de pasteles con el azúcar (yo la cobertura de pasteles la compro en Lidl). Añadimos el agua y mezclamos bien. Calentamos 45 segundo en el microondas, damos unas vueltas. Calentamos otros 45 minutos en el microondas. Pintamos las caracolas con la cobertura y dejamos secar durante 20 minutos.