

ROSAS DE MANZANA Y HOJALDRE



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

DELICIOSAS Y VERDADERAMENTE ADICTIVAS....

Ingredientes para 10 personas :

- 2 LÁMINES DE HOJALDRE
- 2 MANZANAS
- AZÚCAR
- CANELA EN POLVO
- COLORANTE ALIMENTICIO
- 1 LIMÓN
- 2 HUEVOS

Preparación:

Paso 1

PRECALENTAMOS EL HORNO A 180°. LAVAMOS LAS MANZANAS Y LAS CORTAMOS EN LÁMINAS SIN PELAR, LO MÁS FINAS POSIBLES. (SI TIENES UNA MANDOLINA PERFECTO. LAS PONEMOS EN UN BOL CON AGUA Y ZUMO DE LIMÓN PARA QUE NO SE OXÍDEN Y LE AÑADIMOS EL COLORANTE Y LAS DEJAMOS UNOS MINUTOS.

Paso 2

ESTIRAMOS LA MASA DE HOJALDRE, LA CORTAMOS POR LA MITAD PARA QUE NO SEAN MUY GRANDES Y HACEMOS TIRAS DE UNOS 2,5 CM A 3 CM. CON UNA BROCHA UNTAMOS HUEVO BATIDO AL FINAL DE CADA TIRA Y ESPOLVOREAMOS CON AZÚCAR Y CANELA, PONEMOS 3 LÁMINAS DE MANZANA Y ENROLLAMOS. LOS PONEMOS EN UN MOLDE, (YO USO MOLDES DE SILICONA PARA BOMBONES), UNTAMOS HUEVO CON LA BROCHA Y ESPOLVOREAMOS CON AZÚCAR Y CANELA.

Paso 3

PONEMOS EN LA BANDEJA DEL HORNO Y COCEMOS ENTRE 15 Y 20 MINUTOS, HASTA QUE EL HOJALDRE ESTÉ DORADO.....