



ROSAS HOJALDRADAS DE MANZANA

6 porciones

Ingredientes

- 500 gr de pasta hojaldre
- 2 manzanas rojas
- El jugo de 3 limones
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 100 gr de azúcar moscabada
- 20 gr de azúcar glass
- Helado de vainilla para acompañar

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Preparación

1. Descorazona las manzanas y corta por la mitad.
2. Corta las manzanas en rebanadas muy delgadas. Cúbrelas con agua y el jugo de limón.
3. Llévalas al microondas, cocina por 4 minutos. Escurre.
4. Extiende la pasta de hojaldre y corta tiras de 7x25 cm.
5. Acomoda las rebanadas una encima de otra en una de las orillas de la pasta hojaldre.
6. Espolvorea las manzanas con canela en polvo y azúcar mascabado.
7. Cubre las manzanas con la otra mitad de la pasta hojaldre.
8. Toma uno de los extremos de la pasta y enrolla para formar las rosas.
9. Coloca las rosas en un molde para mantecadas y espolvorea con un poco de azúcar mascabado.
10. Hornea por 35 minutos y enfría ligeramente.
11. Espolvorea con un poco de azúcar glass.
12. Sirve y ofrece con un poco de helado de vainilla.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 minutos

TIEMPO DE HORNEADO: 35 minutos

DIFICULTAD: Fácil