

# MANZANAS RELLENAS ENVUELTAS EN HOJALDRE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** Pilarpv



**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 :**

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

**Preparación:**

## Paso 1

**PREPARACIÓN :** se pelan las manzanas se quita la tapa 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 225° hasta que este cocido el hojaldre se saca y se puede comer templado es una delicia