

# Douillon (manzanas rellenas con hojaldre)



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

**Creador:** Elenahmartin



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Manzana rellena de caramelo y envuelta en hojaldre. Realmente deliciosa y saludable. Una receta de la exquisita comida francesa de la normandía!

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 manzanas
- 4 cucharadas de azúcar
- 60gr de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 1 masa de hojaldre

## Preparación:

### Paso 1

Pelar las manzanas, lavarlas y sacar el corazón sin llegar a tocar el fondo (hacer un agujero por arriba y sacarlo). Meterlas 5 minutos en el microondas para reblandecerlas un poco. En un bol hacer la pasta de mantequilla con el azúcar y luego rellenar las manzanas con esta mezcla.

### Paso 2

Se corta la masa de hojaldre en 4 y se envuelven con su trozo correspondiente. Se pincela con la yema de huevo y meter al horno poniéndolos sobre papel de horno. Dejarlo unos 30 minutos.