Douillon (manzanas rellenas con hojaldre)

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

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** Blanca Flor



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 normandia!

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.