# Rosas de manzana y hojaldre

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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** MarianSouto




**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Económico

## Descripción:

*Y una última cosa, con estos ingredientes salen unas 10 o 12 rosas de manzana y hojaldre, así que ya que os ponéis haced el doble, porque vuelan..."el que avisa no es traidor".*

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 lámina de hojaldre estirado
- 3 manzanas rojas
- 4 cucharadas de Azúcar
- El zumo de un limón
- 2 vasos de agua
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharada de mermelada de manzana o albaricoque

## Preparación:

### Paso 1

*Lavamos las manzanas, cortamos por la mitad y a su vez en láminas finas. Podéis utilizar las manzanas que más os gusten, pero os aconsejo que sean rojas o tipo Royal Gala, porque luego el resultado será aún más vistoso. Ponemos en un cazo los dos vasos de agua, junto con el zumo de limón y las 4 cucharadas de azúcar, llevamos a ebullición y dejamos que se cocinen las manzanas un par de minutos, más no, lo único que queremos es que las manzanas se ablanden lo suficiente, para poder manejarlas. Escurrimos.*

### Paso 2

*Ponemos sobre el hojaldre extendido, las dos cucharadas de azúcar moreno y la canela molida, cortamos tiras, con un cortapizzas lo haréis muy bien. En cada tira ponemos las láminas de manzana, a lo largo y superponiendo el final de una sobre el principio de otra. Enrollamos y ponemos en la bandeja del horno, sobre*

*papel de horno, el extremo hay que pegarlo muy bien, un poco de agua o del almíbar de haber cocido las manzanas nos bastará . Ya sólo nos queda hornear a 180º C, durante 20 minutos. Las sacamos y pincelamos la superficie con la mermelada para darles brillo y a disfrutar de estas Rosas de manzana y hojaldre.*