

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Manuel Borrueco



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Servirlo acompañado de helado de vainilla y chocolate caliente

Descripción:

Delicioso postre de origen alemán.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 hoja de Masa de Hojaldre La Cocinera
- 1 Manzanas Reineta
- 2 Peras
- 6 Galletas María
- 4 cucharadas de Azúcar
- Ralladura de limón

Preparación:

Paso 1

Dejamos descongelar la masa de hojaldre.

Paso 2

Pelamos las peras y la manzana y las cortamos en trocitos.

Paso 3

Mezclamos las galletas con el azúcar y la ralladura de limón y las trituramos.

Paso 4

Estiramos la masa de hojaldre con ayuda de un rodillo hasta conseguir una masa de unos 2 mm.

Paso 5

Una vez extendida la masa, la espolvoreamos con las galletas trituras procurando repartirlas uniformemente.

Paso 6

Colocamos los trocitos de pera y manzana a lo largo de uno de los bordes y enrollamos.

Paso 7

Ponemos el rollo en una bandeja de horno previamente engrasada y horneamos a 180° durante 50 minutos aproximadamente, hasta que la masa esté ligeramente dorada.