

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** Lola\_san



**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 trituradas 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.*