

## enpanadas ce manzana y canela(obleas la cocinera)



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

**Creador:** karmela **Recetizador:** Cristina Madico



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

### Descripción:

dorar con la mantequilla los cuadritos de manzana y retirar del fuego cuando este frío añadir la mermelada que a ti te guste y la canela cerrar las obleas y untar con el huevo, 10 minutos en el horno medio y listo

### Ingredientes para 1 persona :

- 4 obleas
- -1 Manzana pelada y cortada en cuadraditos
- una cucharadita de mermelada a tu gusto
- .- Canela molida.
- 1 cucharada de mantequilla
- .- 1 Huevo.

### Preparación:

#### Paso 1

están deliciosas y son muy baratas