Milhojas de Manzana

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

Creador: Marcos Blanco **Recetizador:** Goretti



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Añadir medio vasito de sidra para cocer las manzanas.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 2 hojas de Pasta Filo
- 3 Manzanas
- 2 cucharadas de Azúcar
- Zumo de 1/2 limón
- Azúcar Glass

Preparación:

Paso 1

Descorazonar las manzanas, pelarlas y cortarlas en láminas más bien finas. Ponerlas en una cazuela ancha, espolvorear con azúcar y añadir el zumo de medio limón.

Paso 2

Tapar la cazuela y poner a fuego lento hasta qu las rodajas de manzana estén tiernas.

Paso 3

Escurrir las manzanas y dejar que se templen.

Paso 4

Cortar las hojas de pasta filo en cuadrados de unos 8 cm y colocarlas en una bandeja de horno ligeramente engrasada. Hornear de 5 a 7 minutos a 180º y dejar enfriar.

Paso 5

Poner capas de pasta filo alternando con capas de manzana, terminando siempre con capa de pasta filo.

Paso 6

Espolvorear con azúcar glass y adornar al gusto.