

**Creador:** Marcos Blanco **Recetizador:** Elvira Bejar Al



**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**

*Ecurrir 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 180° 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.*