Bollitos rellenos de manzana

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Lokillafeliz



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Masa:
- 200 g de harina
- 100 g de mantequilla
- 50 ml de leche
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 150 g de requesón
- 50 g de azúcar
- 1 huevo batido
- Relleno:
- 1 manzana reineta
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadita de azúcar moreno
- Glaseado:
- 140g de azúcar glas
- Un poco de leche

Preparación:

Paso 1

Trituramos en el requesón junto a la leche y la mantequilla derretida, reservamos. En un bol tamizamos la harina junto a la levadura y añadimos el azúcar, hacemos un volcán y en el hueco echamos la mezcla triturada. Amasamos bien esto hasta conseguir una masa elástica y uniforme. Pelamos y cortamos la manzana en trozos no muy grandes, los salteamos en una sartén con mantequilla y cuando veamos que empiezan a dorarse le añadimos el azúcar, removemos y retiramos. Extendemos la masa sobre una superficie enharinada y la dejamos con 4-5 mm de grosor. La cortamos en cuadrados de 8x8 cm. En cada uno de estos cuadrados ponemos un trocito de manzana (o dos si son muy pequeños), los doblamos al medio y pintamos con huevo batido para que la junta no se despegue. Precalentamos el horno a 180º. Colocamos los bollos en una bandeja de horno forrada con papel vegetal y horneamos 20 minutos. Sacamos del horno, mezclamos el azúcar glas con un poco de leche (poca, que lo queremos denso) y untamos los bollos con la pasta.