

Creador: karmela **Recetizador:** Frambuesa



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

cutar el hojaldre con un molde redondo poner encima la mermelada y la manzana pelada y como de un dedo pequeño de grosor y encima la fresa, espolvorear con azucar y meter al horno previamente calentado unos 20 minutos a 185 grados cuando esten adornar con sirope de chocolate

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de hojaldre
- 4-5 manzanas
- 1 bote mermelada melocoton
- fresas
- Sirope de chocolate
- azucar moreno

Preparación:

Paso 1

se puede hacer con molde cuadrado y la manzana en laminas sobre puesta