

Creador: rosa marcos rom



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

TAMBIEN LO PEDEIS RELLENAR CON LA FRUTA QUE OS GUSTE PLATANO, LE PODEIS PONER PASAS TAMBIEN

Descripción:

POR QUE NO DARSE UN CAPRICHIO CON ESTA RECETA LO HARAS MAS DE UNA VEZ , ESTA BUENISIMA

Ingredientes para 4 personas :

- 1 LAMINA de MASA BRISA Carrefour
 - 100 GRAMOS de CABELLO DE ANGEL
 - 1 MANZANA
 - 50 GRAMOS de CANELA
 - 1 CUCHARADA de AZUCAR MORENO
 - 1 HUEVO
-

Preparación:

Paso 1

ELABORACION EXTENDEMOS LA LAMINA DE MASA BRISA Y EMPEZAMOS HA RELLENARLA POR LA PARTE DEL MEDIO EXTENDEMOS EL CABELLO DE ANGEL, LA MANZANA LA CORTAMOS EN GAJOS MUY FINOS Y LOS COLOCAMOS ENCIMA DEL CABELLO , AÑADIMOS LA CANELA Y EL AZÚCAR Y EMPEZAMOS HA CERRAR LA LAMINA COGEMOS LOS LADOS Y LOS CORTAMOS DE FORMA DE TIRAS Y VAMOS CRUZANDO POR EL MEDIO FORMADO UNA TRENZA HASTA EL CIERRE , DE LA MASA, POR ULTIMO BATIMOS EL HUEVO Y PINCELAMOS LA MASA Y LA PONEMOS EN HORNO DURANTE 25 A 180 GRADOS Y SERVIMOS