



Consejo del chef

Servir calientes con una bola de helado.

Raciones para 4

2 Manzanas Golden

80 gr Azúcar Blanco

2 Cdas Canela en polvo

50 ml Leche

1 Lámina Masa de hojaldre

Helado de vainilla y caramelo

- 1 Retirar el corazón de las manzanas con un descorazonador. Cortarlas en rodajas de 1 cm.
- 2 Mezclar el azúcar y la canela. Rebozar por ambas caras las rodajas de manzana en esta mezcla.
- 3 Cortar el hojaldre en tiras de 1,5 cm de grosor y envolver las rodajas de manzana con cuidado.
- 4 Pincelar la superficie de las manzanas con leche y cubrir con la mezcla de azúcar y canela. Hornear durante 20 minutos a 180°C.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/hojaldre-manzana/>

