

Rosas de Manzana

Rosas de Manzana, un postre con forma divertida aunque no deja de ser una variante más de una tarta de manzana con menos ingredientes.

ingredientes

- 1 Manzana Roja
- 1 plancha de Masa de Hojaldre
- 100 gr de Azúcar Blanco
- 25 ml de Agua
- 1/2 copa de Brandy
- Zumo de 1/2 Limón
- Azúcar Moreno
- Canela
- 6 moldes de Magdalenas
- Mantequilla o Spray desmoldante

elaboración Rosas de Manzana

Vamos con la manzana, la lavamos y le quitamos el corazón, con un cuchillo vamos cortando en medias lunas finas, como de medio centímetro de grosor.

En un cazo pondremos el azúcar blanco, el agua y el zumo de limón, cuando comience a hervir incorporamos los trozas de manzana ya cortados, removemos para que se impregnen y añadimos el brandy.

No deberán estar demasiado tiempo al fuego con 2 o 3 minutos bastará, los gajos de manzana ya se habrán puesto lo suficientemente blando como para poderlos manipular.

Lo retiramos del fuego y esperamos a que se enfríen.

Con ellos ya fríos, sacamos de la nevera la masa de hojaldre a

la que pondremos azúcar moreno y canela, después la cortaremos en bandas longitudinales de unos 6 o 7 centímetros de ancho, a nosotros una lamina, de las que se pueden comprar en cualquier supermercado nos ha dado para hacer seis rosas.

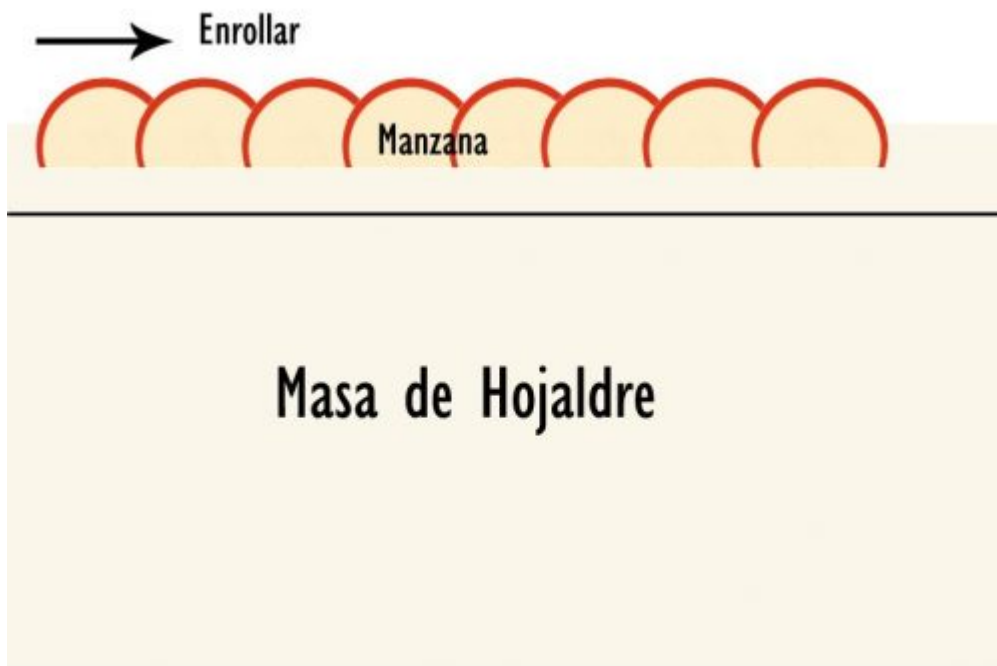
Ahora vamos colocando los trozos de manzana sobre las tiras de hojaldre dejando un trozo al final de la tira sin cubrir, para que al enrollarlas nos sirva ese trozo de masa para hacer el cierre.

Vamos enrollando sobre la tira y veremos como se va formando la rosa, cuando llegemos al final cerramos nuestra rosa con el resto de masa y las vamos poniendo en los moldes de magdalenas que previamente habremos engrasado con mantequilla o con el spray desmoldante.

Cuando estén todas las metemos al horno precalentado a 180º durante 20 minutos, ir controlando que ya sabéis que cada horno es distinto.

Ya tenemos nuestra rosas de manzana con hojaldre.

Os dejo un dibujo de como se monta y enrolla.



Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Blog Cocinicas.es
– Mis Apuntes de Cocina