

CANASTAS DE PASTA HOJALDRE CON RELLENO DE MANZANA

Ingredientes:

- 350 gr de pasta hojaldre
- Harina de trigo
- Aceite en aerosol
- 4 moldes circulares de vidrio pequeños
- 1 pieza de huevo batido
- 3 piezas de manzana verde pelada y cortada en cubos pequeños
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de miel
- ½ pieza de limón (sólo jugo)
- 50 gr de pasitas
- 50 gramos de almendras en láminas
- ½ cucharadita de canela en polvo

Horno precalentado

Procedimiento:

1. Con ayuda de un rodillo extiende la pasta hojaldre sobre una superficie plana agregando un poco de harina para evitar que se pegue. La pasta no debe quedar muy gruesa.
2. Una vez extendida corta en tiras largas de 1 cm de grosor.
3. Rocía un poco de aceite sobre los moldes de vidrio y forra con las tiras de pasta hojaldre. Repite la misma operación pero en sentido contrario, de tal forma que formes una canasta tejida. Repite esta misma operación con el resto de los moldes.
4. Barniza con huevo y hornea a 180°C durante 30 minutos. Retira del horno y enfría.
5. Para el relleno, funde la mantequilla sobre una cacerola y añade las manzanas cortadas en cubitos junto con el azúcar, la miel, el jugo de limón, las pasitas y las almendras. Cocina durante 10 minutos o hasta que las manzanas estén suaves. Retira del fuego y enfría.
6. Rellenas las canastas de hojaldre con la preparación de manzana y acompaña con café o un vaso con leche.

Grado de dificultad:
Porciones:

Fácil
4