Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGANO

Hojaldres de manzana

20min · 4 raciones · 432 kcal

Ingredientes

- 1 o 2 manzanas
- 1 lámina de hojaldre rectangular
- Azúcar
- Canela

POR RACIÓN

Proteínas	4,6 g
Grasas	24 g
Hidratos	51 g
Fibra	2,6 g

Elaboración

1. Lavar las manzanas y cortarlas en rodajas de un cm (aprox.)
2. Con un tapón de una botella de agua (por ejemplo), hacer agujeros en el centro de las rodajas y retirar las semillas
3. Estirar la masa de hojaldre, cortarla en tiras de un cm (aprox.) y enrollar en cada manzana hasta cubrirla por completo
4. En un bol mezclar azúcar y canela, pasar las manzanas envueltas en hojaldre y colocarlas en una bandeja de horno sobre papel de hornear
5. Llevar al horno a 180 grados por arriba y por abajo durante 20-25 min hasta que estén doraditas
6. Retirar, dejar enfriar y disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya