la cocina de los golosos



POSTRES · VEGANO

# Rosas de manzana y compota

45min 6 raciones 349 kcal

## Ingredientes

### COMPOTA

- **600 gr** manzanas
- **150 ml** agua
- **40 gr** azúcar
- **10 ml** zumo de limón
- **1/2** cuchara canela

### FLORES

- Compota
- Hojaldre
- Manzanas

### DECORACIÓN

- Colorante rojo alimentario (opcional)
- Azúcar glas
- Canela

## Elaboración

### COMPOTA

1. Ponemos a hervir el agua, el azúcar y el zumo de limón
2. Mientras, pelamos y descorazonamos las manzanas y las cortamos en pequeños cachitos
3. En cuanto comienza a hervir, añadimos las manzanas y la canela
4. Las dejamos a fuego bajo 20 minutos y lista

### MONTAJE

5. Pelamos y cortamos las manzanas muy finitas
6. Las pasamos por agua hirviendo para que doblen fácilmente y no rompan en el montaje
7. Cortamos tiras de hojaldre y ponemos una capa de compota y encima las manzanas
8. Doblamos y enrollamos
9. Opcionalmente, podemos teñir las rodajas de manzana con colorante rojo alimentario

## HORNEADO

10 Horneamos a 200° con calor arriba y abajo unos 25/30 minutos

### RECOMENDACIONES

Nos saldrán 6 o 8 rosas.

| POR RACIÓN | 3,4 g Proteínas | 16 g Grasas | 50 g Hidratos | 4,9 g Fibra |
|---|---|---|---|---|

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos