la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Manzanas y peras momias

20min · 4 raciones · 631 kcal

Ingredientes

- 1 o 2 láminas de hojaldre
- Azúcar moreno
- Manzanas y peras
- Arándanos
- Ojos de caramelo y chocolate negro

POR RACIÓN

Proteínas	7,3 g
Grasas	36 g
Hidratos	73 g
Fibra	4,6 g

Elaboración

1. Pelar y descorazonar las manzanas y las peras.
2. Poner un poco de azúcar sobre el hojaldre y estirar un poco la masa con un rodillo.
3. Cortar el hojaldre en tiras y enrollar la fruta, tapando bien el fondo para que no salga nada, y rellenar el interior con azúcar y arándanos.
4. Hornear a 200° unos 20 minutos, o en la airfryer a 180° unos 25 minutos, como es nuestro caso.
5. Dejar enfriar y decorar con ojos de caramelo plegados con un poco de chocolate negro fundido.

RECOMENDACIONES

Los tiempos de horneado pueden variar en función del horno.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos