la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Empanadillas de manzana

15min · 8 raciones · 145 kcal

Ingredientes

- **1 paquete** obleas para empanadillas
- **3** manzanas
- **1** cuchara de azúcar moreno
- **1 cucharadita** de canela
- Mantequilla derretida
- Azúcar moreno para cubrir

POR RACIÓN

Proteínas	1,7 g
Grasas	3,4 g
Hidratos	28 g
Fibra	2,3 g

Elaboración

1. Pelar y picar las manzanas en cuadraditos
2. Añadir azúcar moreno y canela y llevar a fuego medio hasta que la manzana esté blandita
3. Poner la manzana en el centro de la oblea de la empanadilla y cerrar en forma de caramelo
4. Pincelar con mantequilla derretida y cubrir con un poco de azúcar moreno por encima
5. Llevar a la airfryer a 180° unos 15 minutos y listas para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos