Rosas de manzana

Dedicación: 10 minutos · Cocción: 40-45 minutos · Cantidad: 6 raciones

Ingredientes

- 1 paquete de hojaldre refrigerado rectangular - 250 g
- 2 manzanas rojas
- 3 cucharillas de mermelada
- Canela
- Azúcar en polvo
- Molde para muffins o magdalenas



Sobre esta receta

En esta ocasión vamos a preparar unas espectaculares rosas de manzana con hojaldre. Es un postre muy sencillo de preparar y muy vistoso. Te mostraré todos los trucos para que te salgan bien a la primera. Estas rosas de manzana y hojaldre podemos prepararlas el día anterior y hornearlas antes de servir. De este modo tendremos tiempo libre para dedicarle a los nuestros. Os animo a probarlas!!!.

Preparación

1. Ponemos a precalentar el horno a 190º C (375º F). Diluimos la mermelada con dos cucharaditas de agua. Extendemos el hojaldre sobre una superficie plana. Enharinamos la masa de hojaldre, le damos la vuelta y quitamos el papel de hornear y enharinamos por el otro lado. Extendemos la masa un poco más a lo largo con ayuda de un rodillo o botella. La cortamos por su parte más larga en 6 rectángulos. Cortamos la manzana a la mitad y le quitamos el corazón. Cortamos en láminas de 3 milímetros y las metemos en un bol con 100 ml de agua y una cucharada de azúcar. Lo cocinamos en el microondas a unos 700 vatios durante minuto y medio, de este modo ablandan y las podemos doblar. También podemos reservar las manzanas cortadas en un bol con agua y el zumo de medio limón mientras no las cocinamos, de este modo evitaremos que se oxiden (se pongan oscuras).
2. Sobre cada una de las láminas de hojaldre que hemos cortado, repartimos una tira de mermelada por el centro, espolvoreamos canela y repartimos las láminas de manzana sobre uno de los bordes largos, montando una en el centro de la otra. Recogemos el hojaldre por la mitad y enrollamos sobre sí mismo. Colocamos en una fuente molde para magdalenas y horneamos a 190º C (375º F) durante 40-45 minutos.
3. Dejamos enfriar unos minutos y desmoldamos. Espolvoreamos azúcar en polvo por encima y ya están listas para servir.

Sabías que ....

- Hemos preparado estas rosas de manzana utilizando manzana roja además de por el color de su piel, por su consistencia y sabor. Cada manzana da para unas tres rosas.

Rosas de manzana

- Si lo deseamos, podemos dejar preparadas las rosas de manzana desde el día anterior sin hornear. Las conservamos en el refrigerador y las quitamos unos 30 minutos antes de poner a precalentar el horno, para que vayan perdiendo el frío. Horneamos una vez que tengamos la temperatura adecuada en el horno. Con este sistema nos queda tiempo libre.
- Si no disponemos de microondas, calentamos las manzanas en un recipiente a fuego medio con el agua y el azúcar a fuego medio, cocinando desde que hierve durante dos o tres minutos, hasta que las láminas de manzana queden flexibles.
- Siempre hay que cocinar las laminas de manzana para que queden flexibles, pues de lo contrario se nos romperán al intentar enrollarlas.