Crujiente de manzana con canela

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Canela En Polvo: A gusto
Manzana verde: 1 Unidad
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Masa phylo: 100 g
Azucar: 100 grs.
Licor de manzana: 50 cc
Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele la **manzana** y corte en cubos pequeños.
- En una sartén con la *manteca*, el azúcar y canela saltee las manzanas hasta que se caramelicen.
- Agregue el *licor* y deje flamear.
- Corte la masa en discos de 10 cm de diámetro y superponga 3 láminas pincelado cada una con *manteca* clarificada y espolvoreando con azúcar impalpable.
- Acomode la masa en un molde, encima disponga la *manzana* salteada y cubra con masa.
- Cocine en el horno precalentado a 175º C durante 15 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crujiente-de-manzana-con-canela