

Manzanas en camisa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa de hojaldre

Sal: 1/2 cdita.

Harina: 500 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Manteca fría: 250 grs.

Relleno

Manzanas rojas: 4 Unidades

Canela: Cantidad necesaria

Azucar: Cantidad necesaria

Varios

Huevo batido: 1 Unidad

Azucar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa de hojaldre

- Coloque sobre la mesada el *harina* junto con la *manteca* y la *sal*.
- Corte la *manteca* en laminas y luego píquela.
- Agregue agua y con una espátula junte la masa.
- Luego estire con un palo de amasar.
- Doble los extremos hacia dentro y estire nuevamente
- Repita el procedimiento dos veces mas dejando la masa doblada.
- Envuélvala en papel aluminio y lleve a la heladera durante 45 minutos.
- Retire, espolvoree con *harina* y corte en tres partes.

- Tome una de las partes y estire bien con el palo de amasar hasta formar cuadrados de 10cm x 10 cm.
- Corte en tres partes y pinte con *huevo*.

Relleno

- Pele y corte las manzanas al centro, quite las semillas.
- En un bow mezcle el azúcar junto con la canela.
- Pase las manzanas por la mezcla.

Armado

- Coloque en el centro de cada cuadrado de masa una mitad de *manzana*.
- Una las puntas hasta cubrir la *manzana*.
- Pinte con *huevo* y espolvoree con azúcar.
- Cocine en horno moderado durante 30 minutos
- Retire.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/manzanas-en-camisa>