

# Milhoja de manzana

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Hojaldre:** 1 Plancha

**Azucar:** 200 g

**Canela:** 1 Rama

**Uvas pasas:** 100 g

**Manzanas:** 4 Unidades

**Menta fresca:**

**Azúcar moreno:** 100 g

**Brandy:** 40 ML.

**Canela En Polvo:**

**Agua:** 200 ML.

**Mantequilla:** 40 g

## Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 220°C.
- Luego, cortamos el hojaldre con la ayuda de moldes o aros. Sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear disponemos un aro de hojaldre con un poco de azúcar. Lo cubrimos con otro papel y encima colocamos otra bandeja de horno.
- Horneamos a la misma temperatura en que precalentamos el horno hasta que queden dorados y crujientes. Repetimos la operación con los demás aros de *hojaldre*. Reservamos.
- Mientras tanto, hacemos un almíbar en una *cacero* con el agua, el azúcar, la canela en rama y las pasas. Dejamos que hierva unos minutos para lograr una salsa.
- Para la mermelada, colocamos una sartén al fuego con la mantequilla. Cuando esté derretida, añadimos las manzanas cortadas sin piel, el azúcar moreno y canela en polvo. Dejamos cocinar durante unos minutos, añadimos el alcohol y continuamos la cocción hasta que la **manzana** se ablande y el alcohol evapore. Cuando todo esté listo, lo llevamos a una licuadora y lo procesamos.
- Para el armado, intercalamos capas de *hojaldre* y *manzana* y en la última capa el almíbar.
- Decoramos con una hoja de menta y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/milhoja-de-manzana>