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 220ºC.
- 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 *cacerola* 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 sart&eacute

- N 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 &uacute

- Ltima capa el *almíbar*.
- Decoramos con una hoja de *menta* y servimos.

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