

Pastelitos de manzana

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Manzana verde: 4 Unidades Manteca: Cantidad necesaria

Canela: 1 Cucharadita Azúcar: 2 Cucharadas

Tapas para pastelitos: 12 Unidades **Agua**: 1/2 Vaso

Preparación de la Receta

• Pelar las manzanas y cortarlas en cubos.

- Colocar manteca en una sartén y cocinar las manzanas junto con el azúcar y la canela.
- Cocinar hasta que comiencen a deshacerse.
- Incoporar agua hasta que alcancen casi la textura de un puré.
- Tomar las tapas para pastelitos y colocar el relleno en el centro.
- Cerrar con otra tapa y marcarlas con un tenedor.
- Freír los pastelitos en aceite bien caliente y rebozar inmediatamente con azúcar y canela.

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