Pastelitos de manzana

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Manzana verde: 4 Unidades
Canela: 1 Cucharadita
Tapas para pastelitos: 12 Unidades
Manteca: Cantidad necesaria
Azúcar: 2 Cucharadas
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