Rolls de masa philo y manzana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pastelera

Leche: 1/2 L
Huevos: 2 Unidades
Maicena: 40 g

Rolls

Manzanas verdes: 1 k
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Amarettis: 1 Taza
Manteca clarificada: Cantidad necesaria
Masa Philo: 1/2 k
Biscottis: A gusto

Salsa de Oporto y pasas

Oporto: 1 Taza
Pasas de uva rubias: 100 g
Azucar: 1 Taza

Varios

Helado de crema: A gusto
Amarettis: A gusto

Preparación de la Receta

Pastelera

- Coloque en una olla la leche y lleve al fuego.

- En un bowl coloque los huevos y bata manualmente hasta romper el ligue, luego añada la *maicena* y mezcle
- Una vez que la leche rompa el hervor vierta sobre los huevos con *maicena* mientras mezcla continuamente, luego lleve a fuego, mezcle enérgicamente y una vez que hierva cocine durante 1 minuto más
- Retire, coloque la *crema* en otro bowl y cubra con papel film en contacto, deje enfriar a temperatura ambiente.

Rolls

- Pique groseramente los amarettis y los biscottis, reserve en un bowl.
- Pele y corte las manzanas en cubos.
- Extienda una hoja de masa philo y córtela en forma rectangular, luego pinte una hoja con *manteca* clarificada, espolvoree con azúcar impalpable, encima coloque otra hoja y proceda del mismo modo hasta obtener tres capas de masa.

Salsa de Oporto y pasas

- Lleve una olla a fuego y coloque el *oporto* junto con el azúcar, mezcle con una cuchara de madera hasta disolver el azúcar y se evapore el alcohol, una vez que rompa el hervor agregue las pasas de uvas y cocine durante 3 minutos mas.

Armado

- Coloque en uno de los bordes de la masa una fila de biscottis con amarettis, encima una fila de cubos de **manzana** y por ultimo una hilera generosa de la *crema* pastelera, enrolle doblando los extremos mientras presiona suavemente
- Proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.
- En una placa con papel *manteca* disponga los rolls, pinte con *manteca* clarificada y espolvoree con azúcar impalpable.
- Cocine en horno a 200ºC durante 10 minutos.
- Corte los rolls al medio y al bies.

Presentación

- Dibuje en un plato líneas con la salsa y las pasas de uvas, encima acomode un roll, espolvoree con azúcar impalpable y acompañe con una quenelle de helado a gusto.
- Decore con amarettis.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rolls-de-masa-philo-y-manzana