

# Tarteletas de Manzana

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Agua:** 200 ml

**Canela:** 1 Rama

**Semillas de cardamomo:** 2 Unidades

**Helado de nata o vainilla:** c/n

**Jugo de Limón:** 1 Chorrillo

**Obleas de empanadilla:** 6 Unidades

**Azúcar:** 200 grs

**Canela En Polvo:** c/n

**Clavo De Olor:** 3 Unidades

**Anís estrellado:** 1 Pieza

**Manzanas:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- En un cazo poner el agua, el azúcar, las *especias* y un chorrillo de *zum*o de *limón*
- Dejar *hervir* unos 5 minutos
- Mientras *pelar* y laminar las manzanas con un grosor de unos 3 mm
- No deben ser finísimas para no deshacerse.
- Introducir el sirope caliente en un bol con las manzanas y reservar en el frigorífico hasta que se enfríen totalmente
- Si las dejamos de un día para otro estarán mucho más ricas.
- En una placa de horno con papel colocar las obleas y encima las láminas impregnadas
- Hornear a 180° C 8 minutos aproximadamente o hasta que veamos la masa dorada.
- Ponemos una bola de helado encima y canela en polvo.

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