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 Chorrito
Obleas de empanadilla: 6 Unidades
Azucar: 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 chorrito de *zumo* 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 180º 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