Receta de Rosas Dulces de Hojaldre

28 Oct 2017

Buenos días a tod@s este fin de semana tenemos un buenísimo postre que nos envía nuestra amiga **Soraya Sassaf**, nos anima a prepararlas en casa porque dice que quedan **Exquisitas,** muchas gracias Soraya por dejarnos esta atractiva y rica receta de **Rosas Dulces de Hojaldre.**

Ingredientes

- Lámina de hojaldre (una)
- Manzana roja (una)
- Mermelada de fresa o melocotón (cuatro cucharadas grandes)
- Canela en polvo
- Azúcar glas
- Limón (medio)
- Agua (un vaso)

Modo de Preparación

1. Poner un poco de harina sobre una encimera y estirar un poco la masa de hojaldre con un rulo
2. Partir la manzana por la mitad y quitar el corazón y las pepitas y cortarla en láminas finitas
3. En un bol poner el agua y el zumo de medio limón, meter las láminas de manzana y remover
4. Poner al microondas a máxima potencia unos tres minutos, sacar y escurrir
5. Partir el hojaldre en cinco o seis tiras rectangulares y poner sobre ellas un poco de mermelada templada, si queréis en el micro con un poquito de agua
6. Colocar encima de la mermelada las láminas de manzana un poco separadas y espolvorear con canela
7. Hacer un dobladillo que sujete las láminas de manzana
8. Enrollar con cuidado hasta que quede lo más parecido a una rosa
9. Precalentar el horno a 175º
10. Colocar las rosas preparadas en una bandeja molde o en moldes de magdalenas para que se sujeten mejor
11. Meter al horno durante 30/40 minutos hasta que el hojaldre esté hecho y la manzana doradita
12. Espolvorear con azúcar glas y dejar enfriar
13. Degustarlas con un buen café o simplemente solas y…. buen provecho!!!