Receta de Torta Dulce Arabe

29 Nov 2014

Buenos días a tod@s, como todos los fines de semana hoy nos toca postre, y para este último sábado de Noviembre he pensado que os gustaría probar esta deliciosa Torta Árabe, es muy sencilla y rápida de hacer y seguro que cuando la probéis os va a encantar.

Ingredientes

- Base de Hojaldre (una)
- Canela en polvo
- Piñones
- Sidra (una lata)

Modo de Preparación

1. Abrir la base de hojaldre y dejarla sobre el papel que viene enrollada sobre la bandeja del horno
2. Pinchar con un tenedor todo el hojaldre
3. Precalentar el horno a 180º
4. Espolvorear un poco de canela por toda la base de hojaldre
5. Echar algo más de media lata de sidra por todo el hojaldre (si queréis podéis echar toda la lata)
6. Volver a espolvorear canela por encima de la sidra y añadir los piñones a vuestro gusto
7. Meter la bandeja al horno previamente caliente y mantener unos quince o veinte minutos, hasta que esté doradita
8. Servir acompañada de un buen café y....buen provecho!!!