

EMPANADILLAS DE MANZANA Y CANELA

Vanessa Lopez Acosta

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

PARA 32 EMPANADILLAS PEQUEÑAS

5-6 Manzanas (según tamaño)

200 Gr Azúcar Moreno

2 Palos de canela

Zumo de 1/2 limón

PARA LA MASA

100 Gr de Mantequilla a temperatura ambiente

150 gr harina

2 cucharadas de azúcar

TAGS

#Enpanadillas de manzana y canela



1



2

Pelar, descorazonar y trocear las manzanas.



3

Poner en una cacerola las manzanas troceada, dos palos de canela, el zumo de medio limón y el azúcar. Cocinar hasta que las manzanas estén blandas. Retirar del fuego y dejar enfriar.





4

Colar las manzanas quitándole todo el caldo posible y los palos de canela, machacar con un tenedor. El caldo de la cocción dejarlo reducir para acompañar las empanadas.



5

Preparar la pasta con la mantequilla, el azúcar y la harina. Amasar un poco la masa hasta que estén bien ligados los ingredientes. Añadir la pasta a las manzanas trituradas y mezclarlo bien.



6

Rellenar las obleas con un poco de la masa de manzanas, cerrar y sellar con la ayuda de un tenedor.



7

Pintar con huevo batido y hornear siguiendo las instrucciones de la marca de obleas que uses. En mi caso 7-10 minutos. Dejar enfriar, aunque se pueden comer calientes, acompañadas de la salsa reducida.

