

Rosas de Manzana



Preparación : 10 minutos
Cocción: 40 - 45 minutos
Cantidad : 3-4 personas

Ingredientes:

Con chocolate a la taza:

- 1 paquete de hojaldre refrigerado rectangular - 250 g
- 2 manzanas rojas
- 3 cucharillas de mermelada
- Canela
- Azúcar en polvo

- Molde para muffins o magdalenas

Vamos a preparar unas espectaculares rosas de manzana con hojaldre. Es un postre muy sencillo de preparar y muy vistoso. Estas rosas de manzana y hojaldre podemos prepararlas el día anterior y hornearlas antes de servir. De este modo tendremos tiempo libre para dedicarle a los nuestros.



Rosas de Manzana

Hemos preparado estas rosas de manzana utilizando manzana roja además de por el color de su piel, por su consistencia y sabor. Cada manzana da para unas tres rosas.

1 Ponemos a precalentar el horno a **190° C (375° F)**. Diluimos la mermelada con dos cucharaditas de agua. **Extendemos el hojaldre** sobre una superficie plana. Enharinamos la masa de hojaldre, le damos la vuelta y **quitamos el papel** de hornear y enharinamos por el otro lado. **Extendemos la masa un poco más a lo largo** con ayuda de un rodillo o botella. **La cortamos por su parte más larga en 6 rectángulos**. Cortamos la manzana a la mitad y le quitamos el corazón. **Cortamos en láminas de 3 milímetros** y las metemos en un bol con 100 ml de agua y una cucharada de azúcar. Lo **cocinamos en el microondas a unos 700 vatios durante minuto y medio**, de este modo ablandan y las podemos doblar.

2 Sobre cada una de las láminas de hojaldre que hemos cortado, **repartimos una tira de mermelada por el centro, espolvoreamos canela y repartimos las láminas de manzana** sobre uno de los bordes largos, montando una en el centro de la otra. Recogemos el hojaldre por la mitad y enrollamos sobre sí mismo. Colocamos en una fuente molde para magdalenas y **horneamos a 190° C (375° F) durante 40-45 minutos**.

3 Dejamos enfriar unos minutos y desmoldamos. **Espolvoreamos azúcar en polvo por encima** y ya están listas para servir.