



INGREDIENTES

Para la maceración:

50 gr. de mantequilla clarificada.

Zumo de 1 naranja (aprox. 15 gr).

Una cucharadita de canela molida.

2 Clavos de especie.

100 gr. de ron o licor dulce.

150 gr. de agua.

50 gr. de azúcar moreno + 10 gr. para espolvorear el hojaldre.

Para el relleno:

2 Manzanas reinetas (cortadas a rodajas finas).

Para la cobertura:

Una lámina de hojaldre.

Azúcar glas (al gusto).

ROSAS DE HOJALDRE CON PÉTALOS DE MANZANA

- Precalentamos el horno a 180 °C de temperatura.
- Echamos en la jarra (pequeña) la mantequilla, el zumo de naranja, la canela, los clavos de especie, el ron, el agua y los 50 gramos de azúcar moreno.
- Colocamos el recipiente “vaporera” poniendo sobre la fuente las manzanas cortadas bien finitas. Programamos **10 minutos a 110 °C de temperatura**. (Las manzanas tienen que tener solo un puntito para poderlas doblar. Si se cuecen demasiado, se desharán y no podremos trabajar con ellas).
- Finalizada la cocción colocamos las manzanas sobre una fuente, rociándolas con la maceración.
- Extendemos el hojaldre, espolvoreamos con el azúcar moreno pasando suavemente el rodillo para que se incruste.
- Cortamos a tiras y vamos colocando las manzanas en un extremo, procurando que sobresalgan un poco de la masa. Doblamos la otra mitad de la masa sobre las manzanas y vamos enrollando el hojaldre.
- Colocamos en la bandeja del horno sobre papel sulfurizado y horneamos entre 20 y 25 minutos.
- Dejamos enfriar. Espolvoreamos con azúcar glass y servimos.

