

PASTELITOS DE MANZANA (APPELFLAPPEN)

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen 10 unidades



Ingredientes

- 2 manzanas (royal gala o la que tengas en tu casa)
- 10 rebanadas de hojaldre (descongeladas)
- 1 cucharadita de canela
- 3 cucharaditas de azúcar + azúcar extra para espolvorear
- Pasas o pecanas (opcionales)
- 3 cucharadas de leche

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (200 C) y preparar un molde para hornear con papel pergamino , dejar aparte.
2. Pelar las manzanas y cortarlas en cubos pequeños, añadirlas a un recipiente mediano y agregar el azúcar y la canela, mezclar bien.
3. Si tienes un hojaldre grande cortar cuadrados de 10x10 cms, para que al cerrarlo se forme un triángulo.
4. Colocar unas 2 cucharaditas de la mezcla de manzana sobre la masa de hojaldre, luego humedece tu dedo en la leche y ponlo en las orillas de la masa, luego cierra la masa y presiona las orillas con un tenedor. Ir colocándolas en el molde que tienes listo, hacer lo mismo con el resto de los ingredientes.
5. Untar la parte superior de los pastelitos con un poco de leche o un huevo batido. Esparcir un poco de azúcar sobre todas.
6. Hornear de 20 o 25 minutos, hasta que estén doraditos. Dejar enfriar unos 5 minutos y ¡ a disfrutar y ser feliz!