

AROS DE MANZANA EN MASA DE HOJALDRE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen entre 6 a 8 aros

Ingredientes:

- 2 manzanas dulces
- 1 rollo de masa de hojaldre (compra en el super)
- 1 huevo + 1 cucharada de agua, ver nota
- 2 cucharadas de azúcar moreno o azúcar coco
- 1 cucharadita de canela
- Almendras picadas o nueces de tu elección



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (200 C) y preparar un molde para hornear con papel pergamino.
2. Cortar las manzanas en rodajas de 1 pulgada de grosor y luego quitarle el corazón con un cortador de galletas o alguna tapa de algún bote, que mida aproximadamente 1 pulgada de grosor un agujero grande y no te cueste pasar la masa a través de él.
3. En el área donde vas a trabajar, estirar bien la masa, luego con un cuchillo afilado o cortador para pizza, cortar tiras de 3 /4 pulgadas
4. En un plato plano, agregar el azúcar y la canela, mezclarlas bien, luego pasar la rodajas por la mezcla de azúcar y canela.
5. Envuelve 1 tira de la masa alrededor de la manzana y a través del orificio central hasta que quede completamente cubierto, puedes utilizar de 2 a 3 tiras por aro de manzana, para que la manzana quede bien cubierta.
6. Colocar las manzanas ya envueltas en el molde para hornear y cepillar con la mezcla de huevo y agua.
7. Espolvorear azúcar con canela y almendras sobre cada anillo de manzana, hornear durante 20 a 25 minutos, hasta que el hojaldre esté ligeramente dorado.

8. Retirar el horno, enfriar unos minutos y luego servir con helado de vainilla, o caramelo o si quieres un toque más saludable yogurt de vainilla, ¡a disfrutar y ser feliz!

Notas:

* Si no quieres utilizar huevo, puedes usar leche de tu elección y cepillar cada aro con la leche. Esto servirá para darle un color dorado más intenso.

*Puedes prepararla con horas de anticipación, enrollarlas con la masa y dejarlas listas en el refrigerador, y cuando ya estás lista para servir las, sacarlas del refrigerador y hornearlas.

*Las que te sobren, las puedes recalentar en el horno por unos minutos para que vuelvan a quedar calientes y más crujientes; trata de no recalentar en el microondas por que se pondrán aguadas en lugar de crujientes.