

RecetaKA

ARROLLADITOS DE MANZANA Y NUECES

Ingredientes para 20 unidades: 500 g de masa filo (12 hojas) / 6 manzanas / 100 g de azúcar morena / Vainilla / 100 g agua / 1 cucharada de maicena / 120 g de nueces / 1 cucharada de azúcar morena / ½ cucharada de canela en polvo / 200 g de mantequilla / 50 g de aceite vegetal



Elaboración

1. Precalentar el horno a 180°C. En un bol mezclar el agua con la maicena.
2. Pelar y rallar las manzanas. Ponerlas en una sartén profunda y añadir el azúcar. Mezclar.
3. Poner a fuego medio y remover para caramelizar. Cocar durante 5' a 8'. Añadir la esencia de vainilla.
4. Añadir la maicena diluida. Remover y mezclar bien hasta espesar. Pasar a un cuenco y reservar hasta que enfríe.
5. Picar las nueces. Añadir el azúcar y la canela. Mezclar bien.
6. En un cazo derretir la mantequilla. Mezclar en un bol la mantequilla derretida con el aceite.
7. **Montaje:** Salpicar 1 hoja de masa con la mezcla de mantequilla – Esparcir nueces troceadas de forma uniforme – Cubrir con otra masa filo – salpicar con mantequilla - espolvorear con nueces – cubrir con otra masa filo – en uno de los lados más largos poner la mezcla de manzana a todo lo largo – plegar y enrollar – pasar a una bandeja de horno – cortar en 5 porciones iguales – pintar con mantequilla – Repetir hasta terminar con las hojas de masa.
8. Hornear a 180° durante 35' a 45' hasta que esté correctamente dorada la masa.

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños

