

# RecetaKA

## ROSAS DE MANZANA Y HOJALDRE

**Ingredientes para 6 unidades:** 1 lámina de hojaldre/ harina/ 2 manzanas rojas / zumo de medio limón / Mermelada de albaricoque / Canela y azúcar glas opcional



### Elaboración

1. Lavar las manzanas y cortarlas en finas láminas, sumergirlas en el agua con limón. Cocerlas unos 3 minutos (comprobar que están tiernas)
2. Extender la lámina de hojaldre en la mesa de trabajo, ligeramente enharinada, espolvoreando también un poco de harina sobre la masa para que no se pegue. Debe hacerse un poco más fina para que se hornee bien
3. Cortar el hojaldre en seis tiras, una para cada tarta o rosa
4. Poner en un cuenco la mermelada. Aligerarla con 2 cucharadas de agua a fuego suave
5. Extender un poco de mermelada sobre cada tira de hojaldre y repartir láminas de manzana. Dejar parte de la piel sobresaliendo por un lado
6. Doblar la tira de hojaldre sobre las manzanas, dejando a la vista la parte de la piel y finalmente enrollar empezando de un extremo y sellar presionando ligeramente el hojaldre una vez formada la rosa
7. Para hornearlas utilizar un molde rígido para magdalenas previamente engrasado. Hornear a 190º C, unos 40-45 min
8. Acabado y presentación; Servir las rosas de manzana espolvoreadas con un poco de azúcar glas. Si se desea acompañadas de un poco de crema pastelera o crema inglesa

*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*

