

ROSCA de HOJALDRE con MANZANAS y glaseado

Ingredientes para la rosca:

2 manzanas
2 Cdas. de mantequilla
60 gr. de azúcar
2 Cdas. de canela
2 Cdas. de maicena
1 lámina de hojaldre redondo
1 huevo

Ingredientes para el glaseado:

150 gr. de azúcar glas
2 Cdas. de canela
40 ml. de leche

Preparación:

Pelar y cortar en dados pequeños las manzanas.

En un bol colocar las manzanas, la mantequilla y triturar la mantequilla para convertirla en pequeños trozos.

Mezclar el azúcar, la canela y agregar a las manzanas.

Remover las manzanas para conseguir un rebozado con el azúcar, la canela y la mantequilla y reservar.

En un molde con chimenea engrasado y enharinado, colocar el hojaldre, extender hacia el fondo y los laterales, cuidando de dejar masa suficiente para luego cubrir la rosca.

Cortar el centro y llevar el excedente hacia afuera. Rellenar con las manzanas rebozadas. Dejar lo más parejo posible.

Doblar los laterales hacia adentro para hacer la forma de rosca.

El excedente cortado llevarlo hacia los bordes y pegarlos para cerrar la rosca.





Pintar con huevo batido y llevar al horno precalentado a 200°C durante 20 minutos o cuando está bien dorada por encima.

Retirar del horno, desmoldar y colocar sobre una rejilla.

En un bol colocar el azúcar glas, la canela y la leche.

Mezclar hasta conseguir una crema espesa.

Bañar la rosca completamente y dejar enfriar para que el glaseado endurezca.

Servir y disfrutar.

TIPS

Para desmoldar y que no se rompa la rosca, colocar un plato por encima y darle vuelta como si fuera una tortilla. Como quedará del lado contrario, con otro plato y con suavidad, dar la vuelta otra vez.

¡Hasta la próxima!