



Roles de manzana canela

Categoría: Postre

Preparar postres increíbles es más sencillo con los ingredientes correctos, y las nuevas Frutas en almíbar de La Costeña® te ayudarán a preparar dulces fantásticos como estos roles de manzana-canela.



Preparación
60 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Manzanas con canela en almíbar La Costeña®
- 2 cdas de mantequilla
- 1 cda de canela molida
- 60 mls de brandy
- 1 barra de queso crema
- 1 cda de canela molida
- 500 g de masa para roles
- Almendra fileteada al gusto
- 200 g de azúcar glass
- 60 mls de ron



Preparación

1. Drenar las manzanas con canela en almíbar La Costeña®.
2. En un sartén caliente, fundir las dos cucharadas de mantequilla y agregar las manzanas para caramelizarlas. Añadir el brandy y la canela molida. Cocinar por 3 min.
3. En un bowl, acremar el queso con la canela. Reservar.
4. Esparcir harina sobre una superficie plana y estirar la masa formando un rectángulo de 0.5 cm de grosor.
5. Cubrir la masa con la mezcla de queso crema y esparcir las manzanas. Enrollar. Cortar rollos de 4cm de ancho.
6. Colocar los roles sobre un molde engrasado, tapar y dejar fermentar hasta doblar su tamaño. Barnizar con mantequilla fundida.
7. Hornear durante 20 min. a 180°C y dejar enfriar.
8. Mezclar el azúcar glass con el ron hasta obtener una mezcla homogénea. Glasear los roles por encima y colocar 1 cucharadita de manzanas con canela al centro de cada rol.