

ROLLITOS BRICK RELLENOS DE MANZANA Y CANELA

INGREDIENTES

6-8 láminas de pasta brick
2-3 manzanas
La ralladura de 1 naranja
2 Cdas de azúcar morena
Aceite de oliva o mantequilla derretida
Canela en polvo
Almendras laminadas para adornar
1 Cda de azúcar glas (opcional)

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 170° C
Pelamos las manzanas y las cortamos en cuatro, le quitamos el centro y cortamos en dados pequeños o en láminas.
Mezclamos con la ralladura de la naranja (rallamos sin llegar a la parte blanca de la fruta porque amarga).
Extendemos una lámina de pasta brick de unos 30 cm y la pincelamos con aceite o mantequilla derretida. Le añadimos las manzanas y espolvoreamos azúcar morena, canela y almendras y enrollamos formando un rulo o rollito.
Se hacen rollitos hasta que la masa se acabe. Los colocamos en una bandeja de horno forrada con papel de horno y los horneamos por 30 min, o hasta que estén doraditos.
Espolvoreamos con azúcar glas, las almendras y canela.

SUGERENCIAS

Se pueden comer templados o fríos, acompañados con helado de nata, de vainilla, de caramelo o de turrón.