

# Rosas de manzana



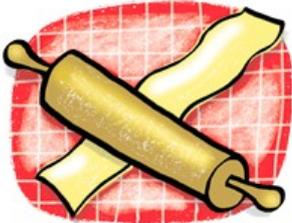
Ingredientes para 8 rosas:  
2 manzanas rojas  
Zumo de medio limón  
Mermelada de rosas o albaricoque  
Azúcar glas  
Un poco de harina  
2 láminas de hojaldre



1. Sacamos el corazón de la manzana y la cortamos por la mitad, conservando siempre la piel. De cada mitad hacemos láminas muy finas en forma de media luna.



2. Ponemos en un cazo la manzana, agua y el zumo de limón hasta que se caliente (sin que llegue a hervir). Lo escurrimos y lo reservamos para después.



3. Enharinamos la superficie de la cocina donde vayamos a trabajar con el hojaldre y lo estiramos hasta que nos quede un rectángulo muy fino. Después lo cortamos en tiras alargadas de unos 7 cm de ancho.



4. Pintamos cada tira por dentro con mermelada y ponemos los trocitos de manzana a lo largo de la tira, de forma que cubran la mitad y la parte de la piel quede por fuera.



5. Doblamos el hojaldre por encima de los trozos de manzana y enrollamos la tira con mucho cuidado. Se irá formando una flor.



6. Vamos colocando las flores en moldes de magdalenas grandes o de flanes, untadas de aceite y harina para que no se peguen. Las metemos en el horno a 190° durante 45 minutos.



7. Cuando saquemos las rosas del horno les tiramos un poco de azúcar glas por encima.

¡ A disfrutarlas !

Receta adaptada de El Cavall Fort 1289-1290

Receta: Eulàlia Fargas

[www.cuinapernens.com](http://www.cuinapernens.com)

Fotografía: Dani Codina

Dibujos: Stefanie Pfeil