

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:37
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/dulce-de-membrillo-con-manzana-al-aroma-de-canela-al-estilo-rosi.html>

Dulce de membrillo con manzana al aroma de canela al estilo Rosi

INGREDIENTES

(Por comensal)

Dulce de membrillo cortado en tacos grandes
1 manzana golden
1 palo canela por taco
1 manzana amarilla
1 bolita de margarina (como un guisante)
1 cucharadita de azúcar
4 cucharadas de agua

PREPARACIÓN

Sacar el centro de cada manzana, procurando de que el agujero no traspase la parte baja de la manzana. Echar dentro una cucharadita de azúcar y la bolita de mantequilla. Atravesar la manzana con el palo de canela procurando que quede mas alto por la parte superior. Asar las manzanas poniendo el agua en el fondo de la bandeja.

Una vez asadas pinchar el taco de dulce de membrillo en el palo de canela y gratinar.

Servir en un plato decorado con finas líneas de caramelo líquido y natillas formando rombos, espolvoreando los bordes con un poquito de canela en polvo.