

Rollitos de manzana y canela



Dedicación : 10 minutos
Horneado: 20 minutos
Cantidad : 3-4 raciones

Ingredientes:

Para hacer 12 rollitos:

- rebanadas de pan de molde
- 1-2 manzanas golden o reineta
- 40 g de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- Aceite de oliva suave
- 1 papel de hornear (papel encerado)

Para cocer las manzanas :

- 100 ml de agua
- Zumo de medio limón
- Una pizca de canela

Es un postre muy fácil de preparar, ya que menos de 10 minutos tienes unos rollitos listos para hornear. Estos rollitos de manzana y canela podemos prepararlos el día anterior y hornearlos antes de servir. De este modo tendremos unos rollitos jugosos por dentro y crujientes por fuera. Están más crujientes recién horneados y es como deben servirse.



- 1** Ponemos a **precalentar el horno a 180º C** =(350º F). Lavamos, pelamos y cortamos las **manzanas** en dados. Las colocamos en un bol con el **agua**, el zumo de medio **limón** y una pizca de **canela**, lo cocinamos en el microondas durante 1 minuto a una potencia de 700 vatios y reservamos.
- 2** Si utilizamos pan de molde con corteza se la cortamos. Con ayuda de un rodillo o una botella **aplastamos las rebanadas de pan** hasta que queden unas láminas finas. En otro recipiente plano mezclamos el **azúcar** con una cucharadita de **canela**. Repartimos en otro plato plano una cucharada de **aceite**, y lo extendemos por todo el plato.
- 3** **Extendemos los dados de manzana** en cada rebanada formando una fila, sin llenar demasiado y enrollamos hasta formar unos cilindros. Pasamos el rollito por el **aceite** y después por la mezcla de **canela y azúcar**. Sacudimos y colocamos en una fuente de hornear plana sobre la que hemos puesto una lámina de **papel de hornear**. Iremos preparando los siguientes, siguiendo ese sistema hasta tenerlos todos. Si es necesario añadir un poco más de aceite lo haremos.
- 4** **Horneamos a 180º C durante unos 20 minutos** hasta que quede doradita la parte exterior. Retiramos, dejamos templar un poco y servimos.