



MILHOJAS DE MANZANA



ELABORACIÓN

Cortamos la manzana Golden en dados y la cocinamos, a fuego medio, en una sauté con mantequilla y azúcar glass durante treinta minutos.

La dejamos enfriar y semi-montamos la nata con el azúcar; mezclamos homogéneamente todos los ingredientes.

Para el almíbar:

Hervimos el agua con el azúcar y lo llevamos a ebullición durante un minuto. Lo sacamos del fuego y lo reservamos.

Para el crujiente:

Cortamos la manzana Granny Smith lo más fina posible con una máquina trinchadora. Introducimos las láminas de manzana en el almíbar y las escurrimos bien para colocarlas después sobre una silicona de horno.

Seguidamente, las horneamos a 90°C durante dos horas para que queden bien secas.

Finalmente, para montar el milhojas escudillamos la mousse de reineta sobre un crujiente de manzana y la cubrimos con otra lámina de manzana. Repetimos el proceso sucesivamente hasta que hayamos concluido.

Información nutricional por persona

669,00 kcal Energía

2,06 g Proteínas

95,70 g Hids. de carbono

5,34 g Fibra dietética

29,20 g Grasa total

88,30 mg Colesterol

0,65 mcg Vitamina D

114,00 mg Sodio

INGREDIENTE

S

Nata 200 ml

Azúcar 125 g

Manzana Golden 4 unidades

Mantequilla 50 g

Azúcar glass 30 g

Manzana Granny Smith 2 unidades

Agua 1/2 litro

Azúcar 100 g

ALÉRGENOS

Celiaco



Carne



Altramuz



Soja



Setas



Alcohol



Cacahuete



Frutos con cascara



Sulfitos



Huevo



Lácteos



Crustáceos



Moluscos



Pescado



Diabético



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



EnekoAtxa