

Crepes manzanas confitadas

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

Guarnición

1 palo/s	Canela en rama
100 gr	Miel — líquida
50 ml	Marrasquino
80 gr	Mantequilla
600 gr	Manzanas
20 ml	Kirsch
30 ml	Cointreau

Pasta

	Sal
50 gr	Mantequilla — derretida
0,50 sobre/s	Levadura
150 ml	Leche
2	Huevos
150 gr	Harina repostería
2 cucharada/s	Aceite oliva
1 sobre/s	Vainilla

ELABORACIÓN

- Tamizar la harina en una ensaladera. Añadir la vainilla, la sal y la levadura.
- Mezclar y hacer un pozo. Añadir en el centro los huevos batidos, la mantequilla derretida y 15 cl de agua.
- Mezclar con la espátula y cuando la pasta quede homogénea desleírla con leche.
- Cubrir y dejar reposar durante 2 horas.
- Verter la miel en una sartén y caramelizar a fuego medio.

Lavar las manzanas y cortarlas en rodajas finas sin pelarlas. En la sartén, añadir trocitos de mantequilla, 2 cucharadas de agua fría y el palito de canela. Mezclar e incorporar las manzanas durante 10 minutos, removiéndolas cuando estén a media cocción.

Hacer las crepes.

Colocar la crepe en un plato y disponer las manzanas en cada crepe. Retirar el palito de canela. Añadir en la sartén los licores y calentarlos.

Cubrir las manzanas con esta salsa de licores y doblarlas.

Servir en seguida.

MAVILLUM