

Crepes manzanas confitadas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.