

Croissants Rellenos de Manzana



Prep:

20 minutos

Total:

1 hora 50 minutos

Sirve:

16 raciones

Pieza:

Unidad de 1 Qt. (0,9 L) con Tapa

Sartén Eléctrica con Núcleo de Aceite de 30,5 cm (12 pulg.)

Bol Pequeño

Cuchillo Santoku de 17,8 cm (7 pulg.)

Valora:

Seleccionar valoración Give Croissants Rellenos de Manzana 1/5

Give Croissants Rellenos de Manzana 2/5 Give Croissants

Rellenos de Manzana 3/5 Give Croissants Rellenos de Manzana

4/5 Give Croissants Rellenos de Manzana 5/5

Agregar un Comentario

248

gramos

de masa congelada para hacer croissants

(10

onzas)

3

manzanas Granny Smith, en rodajas

227

gramos

de mantequilla sin sal

(1

taza)

180

gramos

de azúcar moreno

(1

taza)
100
gramos
de azúcar
($\frac{1}{2}$
taza)
5
mililitros
de extracto de vainilla
(1
cucharadita)
180
mililitros
de 7UP (1² lata)
(6
onzas)
3
gramos
de canela
(1
cucharadita)

Preparación :

1. Desenrolla la masa y córtala en triángulos. Coloca un trozo de manzana en la parte inferior de cada triángulo. Enrolla cuidadosamente cada triángulo hacia arriba, asegurándote de que la manzana está completamente sellada y cerrada. Coloca cada croissant en la sartén eléctrica.
2. En una cacerola, combina la mantequilla, el azúcar y la vainilla. Pon el fuego a medio y cocina los ingredientes a fuego lento. Retira del fuego y vierte sobre los croissants en la sartén.
3. Vierte el 7UP sobre los croissants. Pon las rodajas de manzana restantes sobre la parte superior de los croissants y espolvorea con la canela. Tápalo.
4. Pon el control de temperatura digital a 100°C/215°F y cocina durante 1 hora y 30 minutos.
5. Sirve caliente con una bola de helado de vainilla.

Información nutricional por ración

Calorías:

297

Grasa Total:

17g

Grasa Saturada:

10g

Colesterol:

31mg

Sodio:

227mg

Carbohidratos:

36g

Fibra Dietética:

1g

Azúcar:

27g

Proteína:

1g