



ROLLITOS DE MANZANA Y CANELA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 500 gramos de pasta de hojaldre
- 65 gramos de azúcar morena
- 25 gramos de margarina sin sal La Villita, a temperatura ambiente
- 4 cucharadas de canela en polvo
- 2 manzanas, cortadas en láminas finas
- 2 limones, su jugo

MODO DE PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180°C. Coloca las manzanas en un tazón y esparce el jugo de limón: esto ayudará a que no se pongan cafés.

Mientras, trabaja la pasta de hojaldre hasta formar un rectángulo de medio centímetro de grosor. Esparce la margarina La Villita hasta cubrir todo el rectángulo, agrega el azúcar y la canela.

Escurre las manzanas y colócalas sobre la canela. Enrolla con cuidado.

Con ayuda de un cuchillo, parte en 12 rollitos y coloca en una charola para hornear. Hornea por 20 minutos o hasta que doren ligeramente. Deja enfriar y disfruta.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita