



Dificultad:
Media



Porciones:
15



Tiempo:
70 minutos

Información Nutricional

Energía:	292 Kcal
Proteínas:	6.2 g
Grasa Total:	9.4 g
Colesterol:	72 mg
H. de Carbono:	45.9 g
Fibra Dietética:	1,9 g
Sodio:	64 mg

TRENZA DULCE DE MANZANA

Ingredientes

Masa

- 1 cucharadita de levadura en polvo 4 gramos
- 2 ½ Taza de harina 500 gramos
- 3 cucharadas de azúcar granulada 70 gramos
- ¼ Taza de agua tibia 70 ml
- 1 Huevo
- ¼ Taza de mantequilla derretida 70 gr.
- 1 Tarro de crema NESTLÉ® 157 gramos
- 1 huevo batido para pintar

Relleno

- ½ limón su jugo 15 cc
- 1 taza de azúcar granulada 120 gramos
- 1 taza de agua 200 ml
- 5 manzanas verdes peladas y laminadas sin carozo
- ½ cucharadita de canela en polvo 1 gramos
- ¼ taza de nueces finamente picadas 30 gramos
- ¼ Taza de pasas negras 30 gramos

Preparación

1 Para preparar la masa, junta en un bowl los ingredientes secos como la levadura, harina, azúcar, luego añade los ingredientes húmedos como el agua tibia, huevo, mantequilla derretida y la crema NESTLÉ®. Trabaja con tus manos hasta formar una masa homogénea suave y lisa. Deja reposar tapada al menos 10 minutos o bien hasta aumentar su volumen.

2 A parte, prepara el relleno en una olla pequeña a fuego medio junta el jugo de limón, azúcar y agua y deja hervir durante al menos 2 minutos luego agrega la manzana ya laminadas, y da cocción al menos durante 3 minutos aprox, o bien hasta que las manzanas estén blandas. Agrega la canela en polvo y da cocción durante medio minuto, aparta

del fuego y deja enfriar.

3 En un mesón espolvoreado con harina, estira la masa formando un rectángulo de 40 cm por 25 cm , luego agrega la manzana cocida con las nueces y las pasas a lo largo de la masa y con la ayuda de un cuchillo, corta los bordes restantes formando 17 tiras por lado. Luego trenza sobre el relleno y una vez listo pinta con huevo. Hornea en lata enmantequillado, en horno previamente pre-calentado a 200°C y mantén temperatura para dar cocción durante 30 minutos. Retirar y dejar enfriar. Sirve y disfruta junto a los tuyos.

