

# Tarta Caracol de Manzana

*La pasta filo es muy magra, pues no lleva nada de aceite ni ningún tipo de grasa (sólo agua y harina) y al poner varias capas conseguimos una textura hojaldrada ligera y crujiente (a diferencia del hojaldre que tiene casi un 50% de grasa). Ideal para sorprender a tus invitados.*

## INGREDIENTES:

- 6 Manzanas amarillas "Golden"
- 8 Hojas filo
- 8 Orejones de albaricoque (opcional)
- 1 Canela en rama
- 4 Cucharadas de aceite oliva
- 1 Cucharada Sirope de agave o miel fluida
- ½ Cucharadita Canela molida
- 1 Cucharadita de agua de azahar (opcional)

8

Raciones



## ELABORACIÓN:

1. Pelar las manzanas, retirar el corazón y trocear.
2. Cortar los orejones en 4 trozos cada uno y cocer junto las manzanas y la rama de canela a fuego lento, tapado y removiendo de vez en cuando hasta que las manzanas estén tiernas y los orejones rehidratados. Destapar y evaporar todo el líquido que se pueda.
3. Adicionar una cucharadita de agua de azahar. Enfriar.
4. Despeja todo el banco de la cocina y colocar las hojas filo de dos en dos y superpuestas la mitad sobre la siguiente (puedes poner debajo papel de hornear que te facilitará luego poder pasarlo al molde de horno)
5. Con un pincel untar con la mitad del aceite todo el borde de las hojas, poner en un extremo a lo largo la compota de manzana fría, como un canelón extra largo y enrollar la masa sobre la manzana despacio, pero presionando e ir envolviendo.
6. Enrosca el "canelón" poco a poco dando forma de caracol. Este paso cuesta un poco, si tienes ayuda mejor.
7. Colocar en el molde para horno (con papel de hornear y todo), pincelar con el aceite restante y hornear a 200°C unos 20 minutos o hasta que esté bien dorado.
8. Pincelar con un poco de sirope de agave y espolvorear con canela molida.
9. Servir templado o frío.