



*Vitalia*

para comer como en casa

Rollitos de manzana asada



## ingredientes (10 personas)

-10 obleas de rollito de primavera, pasta brick, pasta filo...

Para el relleno:

-10 manzanas Golden, 10 almendras, 6 cucharadas de pasas, 160g de mantequilla

-200g de bizcocho seco

Para el toffee:

-200g de azúcar, 500g de nata, ralladura de 4 limones

Además

-Más manzana fresca, menta

# Rollitos de manzana asada

 40min

## elaboración

1-Cocinar las manzanas peladas con las almendras, pasas, mantequilla y jengibre rallado y el bizcocho seco en daditos. Cuando estén tiernas, dejar enfriar.

2-Rellenar las obleas de rollito de la manzana poniendo bizcocho seco, enrollar sellando bien con mantequilla derretida y hornear a 200º unos 15m.

3-Mientras, hacer un caramelo oscuro y agregar la nata muy caliente con la ralladura de limón, removiendo a fuego suave hasta disolver el azúcar.

4-Emplatar el rollito con la salsa y terminar con manzana fresca, yogur y menta.

Accede a [todas nuestras recetas:](#)

