

Rosas de manzana de Altojardín

A la hora del postre, los criados de Lord Caswell sirvieron bandejas de dulces hechos en las cocinas del castillo, cisnes de crema y unicornios de azúcar, pastelillos de limón en forma de rosa, galletas de miel especiadas, tartas de moras, tartaletas de manzana y ruedas de queso cremoso.

Choque de Reyes



¡Que buena pinta tiene esta tartaleta de manzana en forma de Rosa!

Seguro que a Olenna Tyrell le encanta compartir estos deliciosos hojaldres con cualquiera que le cuente un cotilleo.

*Preparación: 45 minutos * Horneado: 20-25 minutos * Receta para alrededor una docena de rosas, dependiendo del tamaño

Ingredientes para la masa

- ★ 2 tazas de harina
- ★ 1/4 taza de azúcar
- ★ 1 barra de mantequilla salada
- ★ Agua fría

Ingredientes

- ★ 2-3 manzanas
- ★ 1 taza de agua
- ★ 1 chorrito de vinagre de sidra
- ★ 2 cucharadas de azúcar moreno
- ★ 1 pellizco de canela y otro de nuez moscada
- ★ 3 cucharadas de jalea
- ★ Azúcar glas, para espolvorear (opcional)

Comienza por hacer la masa para pastel para que tenga tiempo de enfriarse: mezcla la harina y el azúcar, luego amasa con la mantequilla hasta que tengas sólo pequeñas piezas sueltas. Poco a poco añade el agua fría hasta obtener una masa homogénea. Pliéglala sobre sí misma varias veces para fomentar la estratificación, envuélvela en plástico y deja enfriar durante al menos una hora.

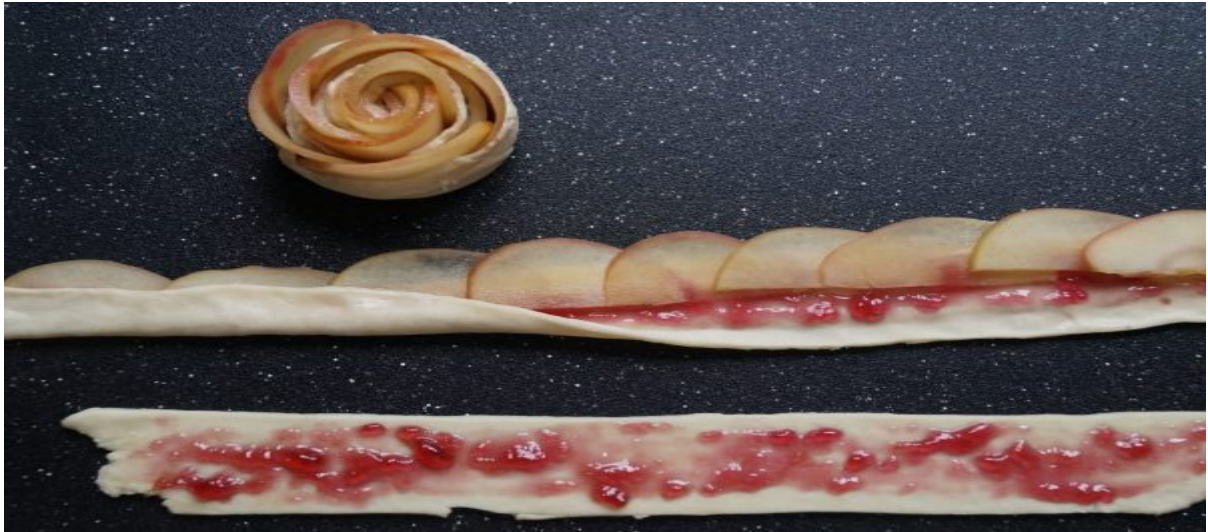
Precaliente el horno a 200°. Engrasa un molde para muffins estándar, y/o uno mini (me gusta hacer al menos dos tamaños diferentes para una mejor presentación final).

Mezcla el agua, el vinagre, el azúcar moreno y las especias en una cacerola pequeña a fuego medio-bajo.

Corta cada manzana por la mitad por el extremo del pedúnculo y después quítales el corazón con un cuchillo afilado. Corta las manzanas tan finas como puedas y ponlas en una sartén preparada en el fogón para evitar que se oscurezcan. Remueve las rodajas de manzana mientras se cocinan por alrededor de 5-10 minutos, hasta que empiecen a tornarse translúcidas pero todavía mantengan su forma. Sácalas de la sartén y deja a un lado para que se enfrien.

Saca la masa para pastel de la nevera y extiéndela sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que tenga aproximadamente 0,5 cm de espesor y alrededor de 25 cm de ancho (puedes hacer tiras más cortas o cortar tiras largas por la mitad si utilizas un molde para muffins mini). Corta en tiras largas de aproximadamente 4 cm de ancho. Extiende una

capa muy fina de jalea en cada tira y comienza a acomodar las rodajas de manzana en la mitad superior de cada tira, como sigue a continuación:



Dobla la parte inferior de la tira encima de la superior y después enrolla suavemente las manzanas y la masa en una forma de caracola que debe darle la forma de rosa en la parte superior. Coloca cada rosa terminada en el molde para muffins y sigue hasta acabar con toda la masa y las manzanas.

Hornea durante unos 25-30 minutos o hasta que la masa empiece a dorarse. Estas rosas de manzana se sirven mejor calientes y también son deliciosas con un poco de helado o natillas en un plato.

