



Pay de manzana con roles de canela

Tiempo de preparación: 45 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 1 hora 30 minutos

Porciones: 8 rebanadas

Esta receta la saqué de internet, de alguno de tantos videos de esas páginas de cocina rápida que te ponen las recetas con musiquita y cámara rápida, creo que ya saben a cuáles me refiero. Siempre hay que tener cuidado con esas páginas porque avientan recetas sin probar con tal de cubrir la cuota y con tanta edición, no sabemos si en realidad funcionan. Luego acabamos desperdiciando ingredientes en recetas que son totales fracasos. En este caso no recuerdo exactamente de cuál la saqué, pero desde que la ví me dí cuenta que esta sí era de las buenas, no podía haber fallo por la misma simplicidad de la misma y no lo hubo. Fué todo un éxito, salvooo por unos errores que cometí.

Sigan bien las instrucciones que les pongo para que NO les vaya a quedar cruda la parte de abajo (como a mí la primera vez que lo hice, porque le dejé todo el jugo a las manzanas y no dejé salidas de vapor en la parte de arriba).

Fuera de eso, es la cosa más fácil de hacer y además es delicioso.

Ingredientes:

- 5 Manzanas "Granny Smith"
- 2 Latas de roles de canela
- ½ Taza de azúcar
- 1 Cucharadita de canela
- 1 Cucharada de maicena

Procedimiento:

Precalentar el horno a 180°C. Es muy importante que el pay ingrese a un horno bien caliente.

Pelar y quitar el corazón a las manzanas, cortarlas en rebanadas delgadas y colocarlas en un tazón hondo. Agregarles a las manzanas el azúcar, la maicena y la canela y revolver.

Abrir las latas de los roles de canela, cortarlos a la mitad (de lo ancho para que no queden tan gordos).

Palotear cada mitad con harina sobre la mesa hasta dejarlos delgados. Acomodar los roles en el molde de manera que queden cubiertos el fondo y las paredes.

Agregar las manzanas al molde (SIN NADA DE JUGO, SI SOLTARON JUGO HAY QUE ESCURRIR MUY BIEN).

Poner el resto de los roles de canela ya paloteados en la parte de arriba, para cerrar el pay. Es importante que queden algunos pequeños espacios sin cubrir para que funcionen como escapes de vapor y ayuden a que la masa de la base del pay quede bien cocida y lo más seca posible.

Cerrar muy bien de las orillas para unir con la roles que forman la base del pay.

Tapar con papel aluminio y hornear por 35 minutos a 180°C.

Retirar el papel y hornear por otros 10 minutos más ya sin tapar.



Pay de manzana con roles de canela

Dejar enfriar el pay por completo, al menos durante dos horas antes de servir. Una vez frío, chorrear el glaseado por encima y servir.

¡BUEN PROVECHO!

