

## **Pastelitos de manzana (EII Etapa brote)**



### **Ingredientes para 6 personas**

- 750 gramos de Manzana
- 120 gramos de Azúcar blanco
- 3 piezas de Huevo (55 grs./pieza)
- 1 cucharadita de Zumo de limón
- 2 cucharadas (9gr.) de Aceite de oliva
- 1 cucharadita de Maicena
- 1 cucharadita de Canela

### **Preparación**

- 1) Lavar, pelar, limpiar y cortar las manzanas.
- 2) Hervirlas en agua con unas gotas de limón.
- 3) Escurrir las manzanas y hacer un puré.
- 4) Batir los huevos con el azúcar, la maicena y la canela. Añadirlos al puré, mezclar y verter en un molde para horno previamente engrasado con aceite
- 5) Cocinar a 180°C durante 30 minutos.

### **Valor nutricional (por ración)**

Valor energético: 211,16 Kcal.; Proteínas: 3,87 g; Hidratos de carbono: 34,42 g;  
Grasas: 6,33 g;