

Bolitas de manzana



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: **18**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bolitas-de-manzana>

Preparación

En primer lugar, prepare el almíbar y dejar enfriar. Luego entonces pise la margarina en un tazón grande y agregue los huevos, el yogurt, el azúcar, la harina, el polvo para hornear y la vainilla y luego amasar la mezcla hasta que se vuelva una masa suave. Preparar el relleno mientras la masa está en reposo. Rallar las manzanas en una olla, agregar el azúcar y la canela y cocinar. Cuando se enfríe, agregar las nueces y deje reposar unos minutos. Corte pedazos de la masa, forme una bolita con sus manos, ponga un poco de relleno en el centro de la masa, y redondee nuevamente. Colocarlas en una bandeja. Hornear a 190°C unos 15 minutos aproximadamente. Una vez cocidas, sumerjirlas en el almíbar y luego pasarlas de inmediato por el coco rallado.

Ingredientes

- 2 Huevos
- 1 paquete/s Margarina
- 2 cucharada/s Yogurt blanco
- 5 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Levadura instantánea (o polvo de hornear)
- 20 gramo/s Vainilla
- 1 taza/s Coco rallado
- Para el relleno: 5 Manzanas
- 1 taza/s Azúcar
- 1 taza/s Nueces picadas
- 1 cucharadita/s Canela
- Para el almíbar: 2 taza/s Azúcar
- 1-1/2 taza/s Agua
- 1 rebanada/s Limón

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Frutas, Lácteos y huevos, Exótica, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

