



# MANZANAS doradas

## Ingredientes:

- 3 manzanas (yo Golden)
- 200 ml de brandy
- 2 cucharadas de azúcar
- 120 gr de harina
- 2 cucharadas de azúcar glass
- 130 ml de agua
- azúcar glass y canela

## Preparación:

Pelamos y descorazonamos las manzanas. En un vaso ancho y alto ponemos el brandy junto con el azúcar. Introducimos las manzanas y dejamos macerar mínimo cuatro horas (mejor toda la noche).

Escurremos las manzanas.

Preparamos una témpura dulce con la harina, el azúcar y el agua. Bañamos las manzanas y las freímos en abundante aceite caliente.

Dejamos secar sobre papel de cocina y rebozamos con azúcar glass y canela al gusto.

[Con las zarpas en la masa](#)