

Empanadillas de fruta

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/1003/empanadillas-de-fruta>

Dirección: [Región de Murcia](#)



INGREDIENTES:

 Con estas medidas salen las 16 obleas.

-Dos manzanas y dos plátanos troceados pequeños -Dos cucharadas de mantequilla
-Tres cucharadas soperas de azúcar moreno (vale blanco) -Tres cucharadas de miel -Una pizca de canela -Un paquete de obleas la cocinera ELABORACIÓN: Freímos en sartén mantequilla manzana plátano azúcar moreno miel y canela dejamos reducir hasta que la manzana blandee y apartamos. Rellenamos y cerramos las obleas con el relleno freímos en aceite caliente (cuidado que quema) Estar atentos se quemarán... Sacar y rebozar en azúcar...!! DELICIOSAS...!!

 Fuente: Antonio Moreno Saorin

Empanadillas de fruta

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6tov5mg>

Empanadillas de fruta

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6tov5mg>

Empanadillas de fruta

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6tov5mg>

Empanadillas de fruta

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6tov5mg>

Empanadillas de fruta

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6tov5mg>

Empanadillas de fruta

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6tov5mg>

Empanadillas de fruta

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6tov5mg>

Empanadillas de fruta

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6tov5mg>

Empanadillas de fruta

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6tov5mg>

Empanadillas de fruta

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6tov5mg>