



Charlota de manzana con miel

- Puedes hacerlas pequeñas o grande en un molde de flan alto.
- Haz la compota como te guste, le puedes añadir vainilla, uvas pasas, un poco de licor...
- Sírvelo templado, con la nata muy fría y la miel caliente (basta unos segundos en el microondas).

Ingredientes para 3 mini charlotas:

9 rebanadas de pan de molde sin cortezas
100 gr. de mantequilla derretida
2 manzanas ácidas (reinetas, Granny Smith..)
2 cucharadas de azúcar moreno
1 rama de canela
100 ml. de nata para montar
2 cucharadas de azúcar glase
4 cucharadas de miel

Haz una compota de manzana que quede casi sin líquido ninguno. Si la haces de víspera y la dejas en la nevera toda la noche estará más compacta. Si no sabes como hacerla te dejo la receta [aquí](#). Ponle una cucharada de agua solo para que te quede más espesa de lo normal.

Precalienta el horno a 200°.

Quita las cortezas al pan de molde y estíralo bien con un rodillo (si no tienes rodillo puedes utilizar una botella de vidrio).



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Corta dos círculos, uno del tamaño del fondo del molde y otro del tamaño de la parte de arriba. Si lo quieres hacer en grande corta triángulos de pan y monta uno sobre otro como haremos con los bordes.



Corta unas tiras de un poco más que el alto del molde y unta todo con mantequilla por un lado.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Forra el molde montando las tiras una sobre la anterior con la mantequilla siempre del lado que toca el molde.



Rellena apretando con una cuchara para que no queden huecos con la manzana.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Cubre con la segunda tapa, recorta el sobrante y pinta con mantequilla la parte superior.



Hornea al baño María 40 minutos, 20 a 200° y los otros 20 a 170°.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Retira y deja que se temple hasta que puedas tocar los moldes.

Sirve con la nata y la miel.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>
