

## Pastelitos de manzana y canela (Apfel-Zimt-Küchlein)



Para 25 pastelitos: 1½ kg manzanas, jugo de ½ limón, ½ cta. canela, 250 g. manteca o margarina, 200 g. azúcar, esencia de vainilla, pizca de sal, 4 huevos, 400 g. harina, polvo de hornear, 2 cdas. azúcar impalpable.

Pelar y descarozar las manzanas, cortarlas en gajos finos primero y luego en trozos pequeños. Mezclar los trocitos de manzana con jugo de limón y canela, dejándolos reposar un poco. Batir la manteca blanda con azúcar, vainilla y pizca de sal a punto pomada e ir incorporando los huevos de a poco. Mezclar la harina con el polvo de hornear y tamizar esta mezcla sobre la preparación anterior, a la que se añaden los trocitos de manzana macerados. Forrar una asadera con papel, distribuir montoncitos de masa a una distancia de 5 cm. y hornear durante 15-20 minutos a 200° C. Dejar enfriar los pastelitos, espolvorear con azúcar impalpable y servir lo más pronto posible.