1. **Pastillo de manzana.**
* **Masa**
* Harina floja-1/2 Kg. (50% agua)
* Levadura “Aldi” / un paquete (panadera/seca)
* Sal / pizca (5g)
* Azúcar/ un vaso pequeño de vino (1/2 vaso)-60g
* Aceite de oliva 0.4 / (½ taza de té) caliente: (60g).
* 2-2 ½ tazón de caldo de naranja (100= tazón) líquido total= 200-250g.
* 15 min, en un lugar caliente tapada antes de comenzar a trabajar con la masa.
* **Relleno**
* Manzana cortada en rodajas finas. (2 manzanas sin ananás).
* Ananás cortado en láminas finas.
* Azúcar (con generosidad)
* Cacao en polvo (cucharada de postre tamizada)
* Canela (es polvear)
* Aceite (pintar)
* Miel (malla)
* **Caldo de piel de naranja**
* Piel de 2 naranjas
* Anís granos un puñado (5g)
* ½ litro de agua
* Ron –buen chorrito (40g)
* Hervir y escurrir y añadir ron, añadir caliente 2-3 cazos a la harina (2 de caldo y ½ taza de aceite caliente (microonda). Caldo preparado.

**Elaboración**:

1. Bandeja de horno con papel de horno, poner la primera capa de pasta, añadir aceite, azúcar, canela, cacao, y luego la manzana una capa y por encima otra capa de piña.
2. Añadir nuevamente aceite, azúcar, cacao en polvo, canela y miel (malla).chorritos de caldo.
3. Añade la 2º capa de pasta.
4. Corta el sobrante, cortes en las esquinas, y cerrar
5. Pintar en aceite y añadir azúcar
6. Horno 180 grados (antes 200 grados para calentar el horno), 35 min.
7. A los 30 min, sacar y echar algo de caldo. (pintar)