

## - Mini pays de calabaza -



### INGREDIENTES

#### RELLENO

- 1 huevo
- 100 g de puré de calabaza dulce
- 1 taza de crema
- 2 cucharada de canela o pumpkin spice
- 1 chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

#### MASA

- 2  $\frac{1}{4}$  tazas de harina
- 2 cucharadas de azúcar
- $\frac{3}{4}$  cucharadita de sal
- 1 taza de mantequilla sin sal fría
- 6 cucharadas de agua fría
- 1 cucharada de jugo de limón
- Crema batida y canela en polvo para decorar

### PROCEDIMIENTO

1. En un bol, mezcla la harina tamizada con el azúcar y la sal. Agrega la mantequilla y mezcla bien.
2. Agrega el agua helada y la cucharada del zumo de limón y vuelve a mezclar hasta obtener una masa homogénea.
3. Envuelve la masa en papel transparente y deja refrigerar durante 2 horas.
4. Saca la masa del refrigerador con tiempo suficiente para que se ablande y puedas estirla con el rodillo.
5. Estira la masa en una mesa con harina y corta círculos.
6. Coloca los círculos en un molde para cupcakes previamente enharinado.
7. Hornea por 30 minutos a 180 °C.
8. Para hacer el relleno coloca y mezcla en un bol el huevo, el puré de calabaza, la crema y la canela.
9. Añade la vainilla y mezcla.
10. Rellena las bases del pay con el relleno y vuelve a hornear por 15 minutos a 160 °C.
11. Retira del horno y decora con un poco de crema batida y canela en polvo.