

- Manzanas enchiladas -



INGREDIENTES

4 MANZANAS VERDES

4 PALITOS DE MADERA PARA INSERTAR LAS MANZANAS

¼ DE TAZA DE CHAMOY

UNA TAZA DE CONCENTRADO DE TAMARINDO

2 TAZAS DE CHILE AZUCARADO EN POLVO

½ TAZA DE AZÚCAR

½ TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL GRANDE REVUELVE EL CHAMOY Y EL TAMARINDO.
2. INTEGRA EL CHILE EN POLVO A LA MEZCLA.
3. AGREGA EL AZÚCAR Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO E INCORPÓRALO TODO.
4. REFRIGERA POR 3-4 HORAS.
5. INSERTA UN PALITO EN CADA MANZANA.
6. CUBRE CADA MANZANA CON LA PASTA REFRIGERADA, PUEDES AYUDARTE DE UNA CUCHARA PARA HACERLO.
7. ESPOLVOREA CON CHILE EN POLVO; PUEDES REFRIGERARLAS POR ALGUNOS MINUTOS ANTES DE DISFRUTARLAS.