

## - Mini pay de manzana -



### INGREDIENTES

#### Para la masa:

- 2 1/2 TAZAS DE HARINA
- 1 1/2 TAZA DE MANTEQUILLA
- 1 CUCHARADA DE AZÚCAR
- 2 PIZCAS DE SAL
- AGUA FRÍA

TIP: SE PUEDE COMPRAR MASA PARA PAY.

### **Para el relleno:**

- 3 MANZANAS VERDES
- 1/3 DE TAZA DE AZÚCAR
- 1/3 DE TAZA DE MANTEQUILLA
- 1 CUCHARADA DE FÉCULA DE MAÍZ
- 1 CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

### **Extras:**

- 1 HUEVO
  
- CANELA EN POLVO

## **PROCEDIMIENTO**

### **Masa:**

1. MEZCLA CON TUS MANOS AZÚCAR, HARINA Y SAL DENTRO DE UN BOWL.

2. INCORPORA LA MANTEQUILLA FRÍA A TU MEZCLA.
3. POCO A POCO, AGREGA AGUA FRÍA Y BATE HASTA QUE LA MASA TOME UNA FORMA DE BOLA.
4. VACÍA LA MASA DENTRO DE UNA BOLSA Y REFRIGÉRALA DURANTE 30 MINUTOS.

## **Relleno:**

1. PELA LAS MANZANAS Y CORTA EN CUBOS.
2. AGREGA A LAS MANZANAS LA MANTEQUILLA EN CUADRITOS, FÉCULA DE MÁIZ Y UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA.
3. PUEDES AGREGAR CANELA EN POLVO.

## **Armado:**

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180° C.
2. ESTIRA LA MASA CON UN RODILLO Y FORMA CÍRCULOS CON UN CORTADOR. USA UN MOLDE PARA CUPCAKES Y COLOCA AHÍ LOS PEDAZOS DE MASA. RESERVA LA MASA RESTANTE PARA HACER LAS TIRAS DE LA COBERTURA.
3. VACÍA EL RELLENO.
4. ESTIRA LA MASA SOBRANTE Y CON UN CUCHILLO HAZ LAS REJILLAS DE LOS PAYS.
5. COLOCA LAS TIRAS SOBRE LOS PAYS Y ENTRELAZA FORMANDO UNA REJILLA.

6. BARNIZA CON UN HUEVO, ESPOLVOREA CANELA EN POLVO POR ENCIMA DE LOS PAYS Y HORNEA DURANTE 30 MINUTOS A 180° C.

7. PUEDES AGREGAR HELADO DE VAINILLA Y CAMELO COMO TOPPING.