

## - Mini apple pies -



### 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

UN CHORRITO 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 TOMA 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.