



Dificultad:
Baja



Porciones:
14



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	108 Kcal
Proteínas:	1.9 g
Grasa Total:	4.0 g
Colesterol:	24.0 mg
H. de Carbono:	15.8 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	44 mg

PAQUETITOS DE MANZANA

Ingredientes

- 1 ½ Taza de harina cernida
- 1 Cucharadita de polvos de hornear IMPERIAL®
- ¼ Taza de azúcar granulada
- 2 Cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 Huevo
- 2 Cucharadas de leche líquida
- 2 Manzanas peladas y cortadas en cubos pequeños
- 1 Cucharadita rasa de canela en polvo

Preparación

1.- En un bowl junta la harina con el polvos de hornear IMPERIAL® y la azúcar granulada, agrega la mantequilla y comienza a frotar con las manos hasta obtener una mezcla arenosa, añade el huevo y la leche líquida poco a poco mezclando hasta conseguir una preparación de textura firme que no se pegue en las manos. Cubre la masa con papel plas y refrigera durante 15 minutos.

2.- Mientras, calienta una sartén con una cucharada de mantequilla, agrega las manzanas y saltea durante unos segundos removiendo de vez en cuando. Agrega la canela en polvo y un toque de azúcar granulada. Retira el salteado de la sartén y escurre el exceso de líquidos. Entibia y reserva.

3.- Estira la masa con la ayuda de un uslero sobre un mesón previamente enharinado hasta dejarla de 3 a 4 mm de grosor. Corta cuadrados de 10 x 10 cm aprox. y rellena con las manzanas salteadas. Une las puntas de la masa presionando cuidadosamente hasta que queden bien cerradas. Déjalas sobre una lata de horno previamente enmantecada y lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 15 a 18 minutos hasta cocerlas bien y dorarlas levemente. Retira del fuego y deja entibiar.