



MANZANAS CON CHAMOY

Ingredientes:

- 6 manzanas amarillas
- 1 taza de chamoy
- 300g. de chile en polvo
- 5 palos de brocheta
- ½ taza de chile en polvo para decorar

Procedimiento:

1. Mezcla el chile en polvo con el chamoy hasta obtener una pasta, debe quedar espesa.
2. Extiende sobre un plástico un poco de la pasta para cubrir una manzana.
3. Coloca al centro de la pasta a manzana y comienza a cubrirla, ayúdate con el plástico para adherir la pasta a la manzana y cubre por completo.
4. Pasa la manzana por chile en polvo, decora con un listón y presenta.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6