



## MOMIAS DE MANZANA

### Ingredientes:

- 2 manzanas gala
- ¼ taza de azúcar refinada
- ¼ taza de azúcar mascabado
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 1 barra de queso crema (190 g)
- ¼ taza de nuez picada
- 300 g de pasta hojaldre
- 1 huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 24 chispas de chocolate horneables

### Procedimiento:

1. Descorazona, pela y pica las manzanas en cubos pequeños.
2. Acrema el queso y mezcla con los azúcares, la canela, la nuez y la manzana.
3. Forma el cuerpo de las momias y colócalos en una charola cubierta con plástico. Lleva a congelación por 1 hora.
4. Estira la pasta hojaldre y corta tiras de 1 cm de ancho. Reserva.
5. Saca los cuerpos de las momias del congelador y envuélvelos con las tiras de pasta hojaldre. Sólo deja descubierto una parte a la altura de la cara.
6. Coloca las momias en charolas con papel encerado y barnízalas con huevo. Espolvorea un poco de azúcar. Y en el hueco que quedo sin pasta, marca los ojos con las chispas de chocolate. Hornea por 30 minutos o hasta que estén doradas. De enfriar.
7. Sirve y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	30 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	30 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	6