

MINI-PIES DULCES

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 20 a 25 minutos

Salen 24 mini muffins

Ingredientes:

Para hacer las bases:

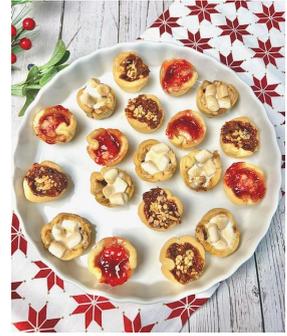
- 2 masas de pie, comprada o hecha en casa, descongeladas

Para hacer el relleno:

- S'mores: Chocolate de leche y Mini marshmallows
- Dulce de Leche y Nueces
- Queso Crema y Jalea de
- Lo que tu quieras.. 😊

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C). Rocíar 24 moldes para mini muffins con aceite en spray.
2. Abrir y estirar una masa a la vez sobre la superficie donde vas a trabajar, con un cortador de galleta redondo de 2,5 pulgadas, cortar 24 círculos. Repetir con la otra masa.
3. En los moldes para mini muffins preparados, presiona 1 círculo de masa en el fondo y los lados de cada molde..
4. **Agregar los rellenos deseados:**
S'mores: Colocar 1 o 2 pedazos pequeños de chocolate y mini marshmallows,
Dulce de leche: Agregar el dulce de leche o caramelo deseado y nueces picadas.
Fresa y Queso Crema: Agregar 1 o 2 cucharaditas de queso crema y luego 1 cucharadita de jalea de fresa.
5. Hornear durante 20 a 25 minutos, sacar del horno y dejar enfriar durante aproximadamente 10 minutos antes de sacarlo del molde para muffins.
6. Adorna los mini-pies de dulce de leche con nueces picadas y los s'mores agrega extra marshmallows o sirve crema batida para que cada persona pueda agregarle si lo desea, ¡Servir, disfrutar y ser feliz!



Notas:

*Si no tienes un molde para galletas circular, puedes utilizar un vaso que tenga esa medida.

*Si los quieres preparar con anticipación, hornearlos la noche anterior, déjalos enfriar por completo y luego déjalos en el molde para mini muffins o transferirlos a una bandeja para hornear con borde y cubrelos, guardar en el refrigerado.

Antes de que estés lista para servirlos, puedes colocarlos en un horno a 200 grados para que se calienten durante al menos 10 minutos o hasta que estés listo para disfrutarlos calientes. También quedan muy bien si se sirven a temperatura ambiente.