ARAÑITAS DE QUESO

10 MINUTOS | 15 MINUTOS | SALEN 12 UNIDADES

Ingredientes:

- 3 salchichas de queso (largas), ver notas
- 1 rollo (280 gramos) de masa de pizza
- Mantequilla derretida
- Ojitos de caramelo

Notas:

*Puedes sustituir la salchicha de queso por salchicha de carne.

*Las arañas que sobren las guardas en él un recipiente en el refrigerador y cuando ya las vayas a comer las calientas en el horno (solamente quitar los ojos para calentarlas, si no se derritieran por que son de azucar)

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (392 F) y forrar una bandeja para hornear con papel pergamino. Cortar cada salchicha en trozos de 2 a 3 cm / 1 pulgada.

2. Extender la masa y córtala en rectángulos lo suficientemente largos como para cubrir la salchicha. El rectángulo debe ser de 2 a 3 cm (1 pulgada) más ancho que las salchichas (por ambos lados).

3. Enrollar la salchicha en la masa, presionar la masa en ambos extremos de la salchicha.

4. Usar un cuchillo para recortar cuatro patas de cada lado, presionar bien cada patita. Hacer lo mismo con el resto de los ingredientes.

5. Colocar las arañitas en la bandeja para hornear. Darle forma a las patas para que se doblen ligeramente (o mantenlas rectas).

6. Usar una brocha y cubrir cada arañita la mantequilla amarilla derretida.

7. Hornear de 12 a 15 minutos hasta que estén doradas. Sacar del horno y decorar con los ojos de caramelo (puedes usar cream cheese o mantequilla para que se adhieran). Servir y disfrutar.