

Mini pays



 **TIEMPO**
2 horas

 **RENDIMIENTO**
2 mini pays

 **DIFICULTAD**
Fácil

INGREDIENTES

Base:

- ☐ 250 g Harina Todo Uso
- ☐ 125 g Mantequilla Fría
- ☐ 125 g Azúcar Refinada
- ☐ 1 Huevo
- ☐ 1 ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO

Relleno:

- ☐ Mermelada de tu preferencia (al gusto)
- ☐ Desmoldante ENCO (cantidad necesaria)

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla la harina con la mantequilla fría hasta obtener una textura arenosa.
2. Agrega el huevo, el azúcar y la Esencia de Vainilla ENCO. Mezcla hasta integrar.
3. Refrigera la masa por 30 minutos.
4. Extiende la masa y colócala en el molde previamente engrasado con Desmoldante ENCO.
5. Corta el exceso de masa en las orillas y rellena con la mermelada de tu preferencia.
6. Con el excedente de masa, forma un entrelazado sobre el relleno.
7. Hornea a 180 °C por 20 minutos.
8. Retira del horno, deja enfriar y disfruta.