

Frijoles Negros Empanadas:

INGREDIENTES

- 1/4 de taza de maíz dulce enlado
- 1 pimiento jalapeño, sin semillas y cortado en cubos (opcional)
- 1/2 taza de frijoles negros, enjuagados
- 1/4 de taza de salsa (cualquier variedad)
- 1 cucharadita de comino, sal y pimienta al gusto
- 1/2 jugo de lima
- 1/4 taza de cilantro
- 1 paquete (14,1 oz) de pastelería refrigerada
- 1/2 taza de queso Monterey Jack, rallado
- Opcional: clara de huevo

DIRECCIONES

1. Precalentar el horno a 450 grados.
2. En un tazón grande, mezcle el maíz, los frijoles negros, la salsa, el comino, el jugo de lima y el cilantro. Reserve.
3. Desenrolle la pasta de pastel en la encimera enharinada o en la tabla de cortar. Utilice una taza de 4 pulgadas de ancho o un cortador de galletas redondo para cortar círculos de la masa.
4. Estirar trozos de chatarra de masa para más círculos (pude hacer 20 en total). Coloque la mezcla de frijoles y una pizca de queso en cada círculo. Doblar y utilizar un tenedor para presionar hacia abajo y sellar los bordes.
5. Paso opcional: Mezclar una clara de huevo. Lo cepillé antes de hornear para lograr un color dorado brillante.
6. F Coloque cada empanada sobre un papel pergamino bandeja para hornear forrada de papel pergamino y hornee en un horno de 450 grados durante unos 12 minutos, hasta que se dore.

Manzanas Cortadas Galletas:

INGREDIENTES:

Manzanas cortadas en rodajas

Mantequilla de Nuez o Queso Crema

Coberturas: pasas, chips de chocolate, nueces, avena, canela, miel, copos de coco, galletas graham, espolvoreadas, frutos secos, etc.

DIRECCIONES:

1. Núcleo y rodajas de manzanas.
2. Esparza con mantequilla de nueces o queso crema.
3. Cubra con los ingredientes deseados por rebanada.

Mini Magdalenas de Panqueque:

INGREDIENTES:

Tu masa de panqueques favorita una mezcla hace que estos sean aún más fáciles de hacer

Coberturas, por ejemplo, frutas cortadas, nueces, espolvoreadas, chips de chocolate, etc.

Mini molde para magdalena

Spray antiadherente

DIRECCIONES:

1. Precalienta el horno a 350 grados. Rocíe una bandeja de magdalenas con spray antiadherente y reserve.
2. Prepara tu masa de panqueques y llena cada lata de magdalenas un poco más de la mitad llena. Aquí está la parte divertida. Involucre a los niños en la adición de sus ingredientes favoritos. Usa lo que tengas a mano en la despensa o la nevera. Usamos fresas, arándanos, espolvoreadas, chocolate y plátanos.
3. Hornee en un horno precalentado de 350 grados hasta que la parte superior vuelva a brotar, unos 15-20 minutos.