



Receta

Ingredientes

- 150g de puré de calabaza
- 80g de queso crema
- 2 manzanas
- 2 cdas de semillas de sésamo Productos Trevijano
- 1 masa de hojaldre
- 1 yema de huevo o leche vegetal
- 1 cdta de canela en polvo
- 1 cdta de jengibre en polvo
- 1 cdta de cardamomo en polvo

Ojitos: 1 cda yogur griego + 1 cda de chocolate negro fundido



Semillas de sésamo

Preparación

1 – Pelamos y cortamos las manzanas y la calabaza a trozos, cocinamos al vapor durante 12 minutos a máxima potencia en el microondas. Dejamos enfriar y trituramos con el queso crema.

2 – Cortamos en 6/8 porciones el hojaldre y también hacemos las tiras. Colocamos el relleno de calabaza dentro y vamos cerrando con las tiras. Pincelamos con un poco de yema de huevo y espolvoreamos semillas de sésamo por encima.

3 – Colocamos en el cajón de la Airfryer 15 mins a 185º o en horno 30 mins a 180ºC.

4 – Mientras preparamos los ojos sobre un papel de hornear. Con una cuchara ponemos un poco de yogur griego y chocolate negro con un palillo dando forma de ojitos. Metemos estos "ojos" en el congelador 10 mins.

5 – Retiramos el hojaldre, dejamos enfriar, colocamos los ojos y a disfrutar de un postre terrorífico.

 40'



Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	299 kJ 72 kcal
Grasas (g)	4,4
de las cuales Saturadas (g)	1,5
Hidratos de carbono (g)	7
Fibra alimentaria (g)	1,3
Proteínas (g)	1,4
Sal (g)	0,2