

Manzana de Blancanieves

Ingredientes

- 5 manzanas
- 1 taza de chile en polvo
- 1 cucharadita de azúcar
- Medio litro de pulpa de tamarindo
- 5 palitos de madera
- 2 bolsas de plástico
- 1 rodillo



Instrucciones

1. Revuelve el chile, el azúcar y la pulpa en un tazón.
2. Métele al refrigerador durante toda la noche.
3. Toma una porción de la mezcla y, con tus manos, hazla bola.
4. Coloca la mezcla entre cada una de las bolsas y aplánala con un rodillo.
5. Clava un palo en cada manzana.
6. Una vez que tienes una "tortilla" de mezcla, despégala de las bolsas y recubre las manzanas.
7. Si lo deseas, puedes **condimentar** tus manzanas con más chilito de colores.

