

Momias en palillos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/momias-en-palillos>

Preparación

Precalienta el horno a 220°C. Saca la bandeja del horno antes de calentar y forra la bandeja del horno con papel vegetal de horno.

Extiende la lamina de hojaldre y con la ayuda de un cuchillo afilado, corta 10 tiras de 1cm de grosor y 10 o 15 cm de longitud, dependiendo de la longitud de las salchichas.

Con cada tira envuelve a cada salchichas con la precaucion de dejar uno de los extremos sin cubrir, este será la cabeza. En el otro extremo clava un palillo de madera. Con la lamina de hojaldre sobrante haremos el campo de momias. Para ello pon la lamina sobre el papel vegetal de la bandeja de horno y pincha en el hojaldre las salchichas.

Introduce en el horno durante 15 o 20 min, hasta que veas que ha subido el hojaldre.

Cuando este horneado, dejalo enfriar unos 30 minutos, entonces con la mostaza, pon dos puntos en la parte de la salchicha que no esta cubierta de hojaldre, estos seran los ojos de las momias.

Ingredientes

- 1 Lámina de hojaldre
- 10 Salchichas largas
- Mostaza cantidad necesaria

Categorías

Halloween

▣ **Tip para la receta**

Si colocas las salchichas en el hojaldre de una manera divertida, puedes conseguir efectos muy terroríficos para tu fiesta de Halloween.

