# Rapunzel

Disney PRINCESS

## TRENZAS DE JAMÓN Y QUESO

A Rapunzel le encanta llevar su larga melena recogida en preciosas trenzas mientras pinta y dibuja. ¡Practica tus propias habilidades de trenzado con estos pastelitos de formas únicas!

**• Para 16 personas •**

### Ingredientes

2 tazas de harina

½ taza de polenta

3 cucharaditas de levadura en polvo

1 cucharadita de sal

5 cucharadas de mantequilla fría, cortada en varios trozos

½ taza de jamón cortado en dados

### Sugerencia

*Si lo prefieres, puedes utilizar queso parmesano o romano rallado en lugar de queso cheddar.*

### Instrucciones

1. Pide a un adulto que te ayude a precalentar el horno a 200°C.

2. En un bol, combina harina, polenta, levadura en polvo y sal.

3. Con las yemas de los dedos, aplasta la mantequilla con la mezcla de harina hasta que queden trocitos del tamaño de un guisante. Agrega el jamón y el queso. Añade la leche y remueve la mezcla justo hasta que empiece a parecer pastosa.

4. Espolvorea harina sobre una tabla de cortar y coloca la masa encima. Espolvorea un poco más de harina sobre la masa para evitar que se pegue. Con la ayuda de un rodillo, aplana la masa hasta formar un cuadrado de 30 cm. La masa debe tener un grosor de entre 0,6 cm y 1,3 cm.

5. Pide a un adulto que te ayude a cortar el cuadrado en cuartos. A continuación, corta cada cuarto en 12 tiras de unos 15 cm de largo.

6. Ahora es el momento de trenzar la masa. Junta las 3 tiras y presiónalas en la parte superior. Coge la parte derecha y crúzala por encima de la parte central para que se intercambien. A continuación, coge la parte izquierda y crúzala sobre la parte central. Continúa hasta trenzar toda la tira y, a continuación, presiona los extremos en la parte inferior. Repite la operación hasta que hayas trenzado todas las tiras.

7. Pide a un adulto que te ayude con el horno. Coloca las trenzas, separadas, en una bandeja de horno sin engrasar. Hornéalas hasta que la masa empiece a dorarse (entre 8 y 10 minutos).

©DISNEY