

# Pocket Pie Maker

## Instructions and Recipe

### Instrucciones:

- Corte las figuras de corazón o manzana en la masa utilizando el borde del molde.

Una cara del molde es lisa y la otra tiene un pequeño cortador interior.

- Coloque la masa en la carta lisa del molde.
- En un bol, mezcle las tajadas de manzana junto con el azúcar, harina, sal, especias para pastel de manzana y extracto de vainilla hasta formar una mezcla uniforme.

Coloque la mezcla sobre la masa que está en el molde.

- Pincele con leche en todo el bore que será repulgado y sellado.
- Coloque un segundo pedazo de masa cortada sobre el relleno.
- Cierre el molde y presione ambas caras para repulgar y sellar.
- Pincelar la parte de arriba del pastel con huevo batido.
- Lieve al horno pre-calentado a 375°F por 40 minutos, o hast que esté dorado.

Servir tibio o a temperatura ambiente.

### Receta para 6 pastelitos:

3 manzanas dulces sin cáscara ni semillas, cortadas en tajadas delgadas

2 cucharadas de azúcar

2 cucharadas de harina

Una pizca de sal

1 cucharadita de especias para pastel de manzana

1 cucharada de extracto de vainilla

1 paquete (15 oz) de masa para pastel preparada, sin hornear (o puede utilizar su propia receta para la masa)

Leche

1 huevo batido

Puede utilizarse con otros pasteles de frutas, y para hacer pasteles de carne y/o verduras.

## Pocket Pie Makers Heart • Apple Shape • Snowflake Instructions and Recipe

### Moule à tartelette en coeur et en pomme Recette et mode d'emploi

### Molde para Pastelito en forma de Corazón y Manzana Instrucciones y Receta

# Pocket Pie Maker

## Instructions and Recipe

### Directions:

**Warning! Pie Maker CANNOT be put in oven!**

- Cut shape in dough with the outside edge of the Pie Maker.

One side of the Pie Maker is plain, one side has interior cutout.

- Place one dough cutout on the inside of the Pie Maker.
- In a bowl, toss apple slices together with sugar, flour, salt, apple pie spice, and vanilla extract until evenly coated.

Place on dough.

- Brush milk along edge that will be crimped and sealed.
- Place second piece of dough on top of filling.
- Press two sides of the Pie Maker together to crimp and seal.
- Remove from the Pie Maker and place on baking sheet.
- Brush top of pie with beaten egg.
- Bake at 375° for 40 minutes or until flaky and golden brown.

Serve warm or at room temperature.

### Recipe for 6 pies:

3 sweet apples – peeled, cored and thinly sliced

2 tablespoons sugar

2 tablespoons flour

Pinch of salt

1 teaspoon apple pie spice

1 tablespoon vanilla extract

1 (15 ounce) package prepared, unbaked pie crust, thawed

Milk

1 egg, beaten

Can be used with your own dough recipe or with other fruit or savory meat and vegetable recipes.

### Mode d'emploi:

- Découper la forme dans la pâte avec le rebord extérieur du moule.

Un côté du moule est plein, l'autre est évidé.

- Placer la pâte dans le moule.
- Dans un bol, mélanger les tranches de pomme avec le sucre, la farine, le sel, les épices et l'extrait de vanille jusqu'à ce qu'elles soient enduites.

Les placer sur la pâte.

- Brosser le lait sur la bordure qui sera pincée et scellée.
- Couvrir la garniture avec l'autre section de pâte.
- Presser les deux moitiés du moule ensemble pour pincer et sceller la pâte.
- Brosser le dessus de la tartelette avec l'oeuf battu.
- Faire cuire dans un four préchauffé à 190°C (375°F) pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que floconneux et doré.

Servir chaude ou à température de la pièce.

### Recette pour 6 tartelettes:

3 pommes douces – pelées, évidées et tranchées minces

2 cuiller à soupe de sucre

2 cuiller à soupe de farine

Une pincée de sel

1 cuiller à thé d'épices pour tarte aux pommes

1 cuiller à soupe d'extrait de vanille

1 paquet (15 oz) de pâte à tarte préparée, non cuite, décongelée (ou votre propre pâte)

Lait

1 oeuf, battu

Convient aussi pour tartelettes délicieuses à d'autres fruits, à la viande et aux légumes.