



Taller Cocina Fría



Ingredientes para todo el taller:

CANTIDADES

Galletas oreo
Lacasitos rojos
Regaliz
Mantequilla
Conos de Helado
Nocilla o Nutella
Regaliz plano
Nubes
Decoración alimenticia
Panecillos de hamburguesa
Lonchas de queso
Salchichas
Mahonesa
Aceitunas negra
Magdalenas
Natillas de vainilla

Material

Tijeras
Cuencos grandes
Platos de Plástico
Manteles individuales
Palillos de Brocheta
Calentador chocolate
Cuchillos de plástico
Rotulador comestible
Palillos

Presupuesto taller para 25 niños:

Como se Hace, Recetas:



GALLETAS BUHO

Ingredientes

- 1 paquete galletas oreo *doble crema*
- 1/2 tableta chocolate *con leche*

Lacasitos

Pasos

1. Separa las capas de las galletas con muchísimo cuidado. La crema debe quedar intacta.
2. En una bandeja, pon como base del búho una capa de la galleta sin crema.
3. Ahora, pon dos galletas con crema sobre la galleta base. El lado de la crema debe estar arriba para formar los ojos del búho.
4. intercepción Con un poco de chocolate derretido a baño María, cubre la de las galletas.
5. Sobre las dos caras con crema, coloca una gotita de chocolate en la parte donde estarán los ojos.
6. Una vez colocada, pega lacasitos marrones para formar el iris de los ojos.
7. Para las cejas, corta por la mitad una galleta sin crema y pega las mitades en la cabeza del búho.
8. Para los picos, utiliza lacasitos de colores tal y como muestra la foto.
9. Ahora, haz el plumaje con un poquito de chocolate con leche fundido. Deja que el chocolate se solidifique unos minutos, y listo.
10. Repite el procedimiento para los demás búhos de galletas de crema Oreo.

Piruletas piratas.



Pinchando la nube en un palillo y luego sumergiendo la punta en (cobertura de chocolate) rojo.

Con un rotulador comestible negro dibujamos las caritas ¡y listo!



- pan de hamburguesa
- Queso en Lonchas
- salchichas frankfurt

- queso *en lonchas*
- aceitunas negras

Pasos

1. Preparar esta receta es muy sencillo.. Pon las hamburguesas entre el pan con el queso en lonchas.
2. Ahora llega la parte de la decoración: Corta las salchichas en tres trocitos: los dos extremos serán las orejas del cerdito y el trozo del medio servirá para hacer el hocico. Sujeta cada trocito de salchicha con un palillo.
3. Para hacer los ojos, simplemente poner dos gotas de mahonesa y luego parte las aceitunas negras por la mitad. Móntalos como ves en la imagen. ¡Listos!

Galletas OreoAraña



Los ingredientes: galletas Oreo o similar, regaliz y lacasitos.

Mantequilla Se abre la galleta por la mitad y se pone el regaliz cortado en 8 trozos simulando las patas de una araña. El siguiente paso es cerrar la galleta y poner dos lacasitos en cada galleta para simular los ojos de la araña.

“Cake pops” de nubes



Ingredientes:

- Nubes
- Nutella
- Granillos de colores
- Palitos de brocheta

Preparación:

Tan fácil como insertar un palito de brocheta en cada nube, mojar cada nube en Nutella o Nocilla y espolvorear el granillo por encima mientras el chocolate aún no se ha endurecido.



Ingredientes ;

Conos de Helado

Nocilla o Nutella

Regaliz plano

Preparación:

Pintamos los conos de helado de Nutella o Nocilla y luego pegamos seguidamente el regaliz plano.

Cupcake flor



Ingredientes ;

Magdalena

Natillas de Vainilla

Nubes

Lacasito

Preparación:

Partimos las nubes en 7 trozos , pintamos la magdalena con las natillas y colocamos los trozos de nube sobre la magdalena en forma de flor y ponemos en el medio un lacasito del color que mas nos guste.

