



## Buhitos con galletas

### Ingrediente:

- 1 paquete de galletas
  - ½ tableta de chocolate
- Chubis para los ojitos

### Elaboración:

1. Empezamos este postre separando las galletas oreo, las abrimos por la mitad evitando que la crema se mueva.
2. Repetimos la operación con otras galletas, pero quitando la crema del medio.
3. Ponemos dos galletas con crema sobre la base del búho y las dos con crema encima.
4. Derretimos chocolate al baño maría, con este chocolate uniremos las dos galletas y crearemos un iris para los ojos.



5. Hacemos las cejas con la mitad de una galleta son crema, las pegamos con el chocolate.
6. Los chubis serán los ojos y para los picos pondremos medio dulce de este.
7. El plumaje lo haremos con el chocolate fundido, deberemos dejar que se solidifique durante unos minutos para que quede perfecto el búho.

## Monstruos de sándwich



### Ingredientes:

- 8 rebanadas de pan blanco
- 8 aceitunas
- 4 rebanadas de jamón
- 4 rebanadas de queso
- Condimentos
- 8 palitos



### Elaboración:

1. Cortamos las rebanadas de pan en forma redonda, podemos ayudarnos con un molde o taza que tenga el tamaño deseado.
2. Recortamos los bordes en forma irregular a modo de dientes. Untamos el pan con un poco de mantequilla y ponemos en cada sándwich un trozo de jamón y de queso.
3. Para hacer los ojos pondremos una aceituna rellena unida con un palito. Los niños tendrán la mejor merienda del colegio, sus monstruos darán mucho de qué hablar.

### Gusanito de tomate y hamburguesas



### Ingredientes:

- 6 hamburguesas
- 1 tomate
- 2 tomates cherry



- 1 aceituna
- Perejil
- Cebollino
- Granos de maíz

### Elaboración:

1. Empezamos esta receta preparando las hamburguesas, para que sean más ligeras las podemos preparar al horno o al vapor.
2. Seguimos cortando un tomate grande en rodajas y las reservaremos en un plato.
3. Alternaremos las hamburguesas con las rodajas de tomate hasta formar el cuerpo del gusano.
4. Para hacerle la cara le pondremos los tomates cherry como ojos, la nariz será una aceituna y los granos de maíz los dientes.
5. Podemos ponerle las patatas con un poco de cebollino y la cola será una rama de perejil. Será el gusanito más especial que haya llegado a la mesa para alegrar cualquier comida.



## Brochetas de frutas



### Ingredientes:

- 1 melón
- 1 sandía
- o la fruta que desee

### Elaboración:

1. Cortamos el melón y la sandía en rodajas del mismo tamaño.( o la fruta que usted desee)
2. Con la ayuda de un corta pastas le daremos forma de flores o de corazones.
3. Insertamos las frutas en palitos de brocheta, podemos darle un poco más de colorido con chocolate fundido.
4. Mantenemos las brochetas en la nevera hasta que sea hora de consumirlas quedarán más fresquitas y buenas.



### Para las recetas para niños con huevos duros:

- Huevos - 4 o 5 huevos
  - Zanahoria - 1 pieza pequeña
  - Chía - 1 puñadito de semillas
1. Para poder hacer esta receta necesitaremos cocer en agua 5 huevos. Para ello llenamos un cazo de agua, echamos los 5 huevos y esperamos a que hierva. Una vez empiece a hervir cocemos los huevos durante unos 10 minutos.
  2. Y una vez cocidos, los sacamos y esperamos a que se enfríen un poco. Aquí os vamos a enseñar un truco para pelarlos fácilmente. Simplemente hacerlos rodar sobre una superficie plana durante unos minutos. Ya veréis qué fácil es pelarlos después.
  3. **Gallinita**
  4. Lo primero que vamos a hacer es una gallina, para ello cortamos una rodaja de zanahoria y le hacemos un zig zag para imitar la cresta de la gallina.



5. Le cortamos una pequeña rodaja al huevo en la parte superior donde colocaremos la cresta. Después haremos el pico con uno de los triangulitos de zanahoria que nos han sobrado y por último, los ojos con semillas de chía.

6. **Hormiguita**

7. Ahora vamos a hacer una hormiga súper sencilla, cortamos un huevo en rodajas. Colocamos las rodajas unas sobre otras en un plato.

8. Para hacer las patas, cortamos en rodajas otro huevo y cortamos otra vez esas rodajas por la mitad. Le quitamos la yema y las colocamos de esta manera imitando las patas de las hormigas.

9. Cortaremos también unos trocitos largos para hacer las antenas. Y por último le ponemos los ojos con unas semillas de Chía y la boca con media rodaja de zanahoria.

10. **Conejito**

11. La última receta va a ser un conejito, cortamos un huevo por la mitad, de manera vertical y a una de esas dos mitades también la cortamos por la mitad. Esto formarán el cuerpo y las orejas.

12. Después cortamos otro huevo de manera horizontal y cortamos una rodaja para hacer la cabeza del conejo. También cortaremos otra vez por la mitad uno de estos trozos para hacer las patas. Colocamos todo en un plato dándole la forma de conejito.

13. Y por último, le colocamos la nariz y los bigotes hechos con zanahoria y los ojos formamos con semillas de chía.



## *Pollitos en nido de espaguetis*



### **Ingredientes**

- ½ sobre de espaguetis cocidos (125 g)
- 4 albóndigas cocidas (½ libra)
- 4 pedazos pequeños de queso (62 g)
- 1 zanahoria (40 g)
- 2 ramas de perejil

### **Procedimiento**

Haz la forma de nido con los espaguetis ya cocidos.

Coloca a freír las albóndigas, cuando estén listas agujera para meter el queso que serán los ojos.

Corta la zanahoria en triángulos y con ellos forma los picos de los pollitos.

Por último, coloca las ramas de perejil como la cola de los pollitos y ya están terminados tus pollitos en nido de paguetis.



## Cocadas



### Ingredientes

250 gramos de galletas no muy dulces, como las de vino o mantequilla

500 gramos de manjar o dulce de leche

150 gramos de coco

### Tiempos

Elaboración: 20 minutos

Enfriado: 30 minutos en el congelador

Cocadas

### Preparación

Colocar las galletas en un bowl y moler con la ayuda de un tenedor o las manos muy bien lavadas.



## Material PIE

Una vez molidas las galletas agregar manjar y revolver todo para que quede una masa bien unida y pegajosa.

Con la mezcla de galletas y manjar lista, hacer bolitas de la masa y pasarlas por coco u otros adornos que deseemos ponerles y dejarlas en una bandeja que les entre en el refrigerador.

Cuando todas las bolitas estén cubiertas por coco dejarlas en el congelador por 30 minutos.

Transcurrido el tiempo sacarlas del congelador y disfrutarlas.

## Variaciones

Se pueden hacer con galletas de chocolate u otro sabor, agregar chips de chocolate o pequeños malvaviscos.

En los supermercados pueden encontrar coco rallado de color.

Se pueden cubrir de almendras, nueces molidas, chocolate rallado o mostacillas de colores (las comestibles) y agregar chocolatitos de colores arriba para que se vean mas coloridos.

Si desean cubrir estas ricas cocadas con algo un poco más original pueden ir a casas de repostería y preguntar por las mostacillas comestibles que tienen, se darán cuenta que hay un mundo de posibilidades para decorarlas.