



GUÍA de BOCADILLOS



Galletitas de peces con queso cheddar

día 1



Ingredientes:

- 225 gr. de queso cheddar, rallado
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de harina
- ¾ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de agua fría

Preparación:

Combina todos los ingredientes (menos el agua) en un procesador y mezclar... Añadir el agua, de cucharada en cucharada y batir.... Retirar la masa del procesador, envolver en papel plástico film y guardar en el refrigerador 20 minutos... Estirar la masa con un rodillo y cortar con el molde en forma de pez. Puedes usar un palillo para hacer los ojos y la sonrisa si quieres... Colocar los peces en una bandeja de horno para galletas cubierta de papel vegetal... Hornear a 175°C (350°F) durante 15 minutos aproximadamente.

día 2

ESTRELLAS DE MAR



Ingredientes:

- Pan de sándwiches
- Mantequilla
- Jamón de pavo
- Cortador en forma de estrella
- Queso amarillo
- estrellita

Preparación:

Primero cortamos los cuadros de los panes, el jamón y el queso amarillo con el cortador en forma de estrella... agregar a los panes la mantequilla y colocar tanto el jamón como el queso (o cualquier otro ingrediente que tengas)... por ultimo calienta nuestro sándwich para que cada ingrediente se derrita dentro del mismo... puedes variar el relleno de nuestra estrella marina dependiendo de tu país de origen.

BROCHETAS DE FRUTAS

3



Ingredientes:

- Palillos de altura (madera)
- Frutas variadas (fresas, banana, uvas, durazno...)
- Cortador (figuras marinas)
- Cuchillo pequeño

Preparación:

Lavamos muy bien cada fruta que hallamos escogido, luego la cortamos en trozos pequeños depende el tamaño de la fruta... para ello utilizamos un cuchillo pequeño y si tienes cortadores con forma de peces, cangrejos o estrellas de mar seria genial para seguir con tema marino... insertamos los trozos de frutas en los palillos de madera para terminar nuestras brochetas... por ultimo podemos sumergirlas en un rico chocolate.

CORAL DE HOT CAKE

Ingredientes:

- 1 huevo, 1 taza de leche
- 3 cucharadas azúcar, 1 cucharadita esencia de vainilla
- 1 cucharada aceite de oliva, 1 cucharada polvo de hornear
- Colorante alimentario, 2 tazas de harina de trigo

Preparación:

Batir el huevo con el azúcar, añadir la leche y mezclar, colocar la cucharada de aceite, Mezclar la harina con el polvo de hornear y añadir a la mezcla, agregar la esencia de vainilla, separar la mezcla en envases diferentes y añadir el colorante alimentario poco a poco hasta conseguir el color deseado, Hacer las tortitas en un sartén antiadherente o plancha. Poner un poco de la mezcla en la sartén y dar la vuelta en cuanto el centro de la tortita empieza a burbujear.

4



CAKES MARINOS

día 5



Ingredientes:

- 200 g de harina sin preparar
- 200 g de azúcar común
- 100 ml de aceite
- 1 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 3 huevos y 50 ml de leche.
- Ralladura de 1 naranja
- Jugo de 1 naranja

Preparación:

Precalentar el horno a 350°F o 180°C., Cernir la harina con el polvo de hornear y reservar... Aparte poner en un bowl el azúcar con el aceite y mezclar con un batidor de alambre... Agregar los huevos uno a uno y la ralladura de la naranja... Poner el jugo de naranja y agregar a la mezcla líquida la harina alternando poco a poco con la leche... Mezclar bien sin batir hasta que todo esté perfectamente integrado... Colocar la masa en capacillos de papel, sin llenarlos hasta el tope, Hornear durante 15/20 minutos aproximadamente, decorar cuando estén fríos.



Ganando Generaciones para Cristo

Este material "Restaurante en el Coral" está elaborado por el Ministerio "Ganando Generaciones para Cristo" y reservamos los derechos. Nuestro material es gratis para usar, imprimir, sacar copias y distribuir sin obligaciones. Para mayor información contáctenos a ministerioinfantil.77@gmail.com