

EBV 2022

MERIENDA

GIROS & VUELTAS



RECETAS PARA EL REFRIGERIO

¡BIENVENIDO, EQUIPO DE MERIENDAS! AQUÍ HAY ALGUNAS COSAS QUE DEBES SABER PARA LAS MERIENDAS DE ESTE AÑO.

- Este documento contiene ideas para meriendas de preescolares y escolares. Para preescolares elige las recetas más apropiadas para los niños de 3 años en adelante.
- Las primeras 5 recetas están relacionadas con las historias bíblicas de la semana. Incluye la información relacionada con el estudio del día: el Título, la Historia bíblica, la cita del Versículo adicional, la Verdad bíblica, la «Conexión con Cristo» tanto para preescolares como para escolares y la «Conexión con el niño» para facilitar la conversación.
- ¡Hay muchas ideas para el refrigerio! Además de las meriendas relacionadas con la Biblia, este documento contiene 20 recetas alusivas al tema de la EBV 2023. Tú puedes completar todos los pasos y presentarlas en el momento del refrigerio. Algunas de las recetas también incluyen pasos que los niños pueden realizar. Si tienes un tiempo de refrigerio más largo, puedes reservar esos pasos para que los niños participen en preparar la receta, además de disfrutar de una deliciosa merienda. Haz planes para usar algunas de esas recetas durante el lanzamiento de la EBV o durante la Noche familiar (la Celebración al finalizar la EBV).
- Las meriendas compradas pueden proporcionar nombres divertidos y distribuirse fácilmente entre los niños. Son muy apropiadas en iglesias que no tienen un tiempo de rotación específico para el refrigerio. Elige cosas que ya vengan empaquetadas y que se pueden relacionar con el tema de este año.

COMPARTIENDO EL EVANGELIO



DIOS REINA

La Biblia nos dice que Dios lo creó todo, incluyéndonos a nosotros. Él gobierna todo.

(Génesis 1:1; Apocalipsis 4:11; Colosenses 1:16-17)



HEMOS PECADO

Desde el tiempo de Adán y Eva todos elegimos desobedecer a Dios. *(Romanos 6:23)*. La Biblia llama a esto pecado. El pecado nos separa de Dios. Por eso merecemos el castigo de la muerte.

(Romanos 6:23)



DIOS PROVEYÓ

Dios envió a Jesús, la solución perfecta para nuestro problema con el pecado. Él nos rescata del castigo que merecemos. Es algo que, como pecadores, no podríamos lograr por nosotros mismos. Jesús es el único que nos salva.

(Juan 3:16; Efesios 2:8-9)



JESÚS DIO

Jesús vivió una vida perfecta, murió en la cruz por nuestros pecados y resucitó. Gracias a que Jesús dio Su vida por nosotros, somos incluidos en la familia de Dios por la eternidad. ¡Es el mejor regalo!

(Romanos 5:8; 2 Corintios 5:21; 1 Pedro 3:18)



RESPONDEMOS

Podemos responder al sacrificio de Jesús. El 1.2.3. para llegar a ser cristiano es una herramienta sencilla que nos ayuda a recordar cómo responder cuando el Espíritu Santo nos guía a aceptar el regalo que Jesús ofrece.

(Juan 14:6; Romanos 10:9-10:13)

1.2.3. PARA SER CRISTIANO

ADMITIR

Admite ante Dios que eres pecador y arrepíentete de tus pecados.

(Romanos 3:23; Hechos 3:19; 1 Juan 1:9)

CREER

Cree que Jesús es el Hijo de Dios y recibe el regalo del perdón de tus pecados.

(Juan 3:16; Juan 14:6; Hechos 4:12; Romanos 5:8; Efesios 2:8-9; Hechos 16:31)

CONFESAR

Confiesa tu fe en Cristo Jesús como tu Señor y Salvador.

(Romanos 10:9-10, 13)

SUGERENCIA

- Si percibes que el niño no está listo para orar y responder con fe y arrepentimiento, continúa orando y enseñándole acerca de Cristo durante la semana.

RESPONSABILIDAD DE LOS LÍDERES

- Participar en el entrenamiento y en la planificación de los eventos.
- Familiarizarse con la Historia Bíblica de cada día, la Verdad Bíblica y el Versículo.
- Ora por los niños y las familias que asisten a la EBV.
- Elegir las recetas para preparar. Conseguir alimentos y recursos necesarios (ver las recetas que aparecen a continuación).
- Decorar el área de refrigerio para que resulte un lugar atractivo para visitar (ver CD Admin 22).
- Preparar y servirles la merienda a los niños y a los líderes.
- Limpiar el área de refrigerio todos los días, guardar el equipo y los materiales al finalizar la semana de la EBV.
- Ayudar a planear y participar del lanzamiento de la EBV y de las actividades de la celebración de su iglesia (como la Noche Familiar).



Apropiado para preescolares—Son meriendas que se pueden servir a los niños mayores de 3 años.



Sin gluten—Son meriendas que no contienen gluten para quienes son alérgicos al trigo.

ALERTA SOBRE ALERGIAS

- Como miembro del equipo de merienda o refrigerios, es importante que sepas cuántos niños sufren de alergias y a qué cosas son alérgicos. Aquí hay algunas sugerencias para ayudarte a obtener esa información:
- Incluye un espacio para mencionar alergias en el formulario de inscripción.
- Haz saber a los padres cuáles alimentos servirán en la merienda diariamente, para que puedan hacerse otros arreglos con los niños alérgicos. Esto puede consistir en preparar una merienda alternativa, o pedir que los propios padres provean la merienda de su hijo.
- Pregúntales a los niños si alguno de ellos padece de alergias. Aquellos que las tengan, seguramente han sido instruidos en qué es lo que pueden y no pueden comer.
- Este año hemos clasificado algunas de las meriendas como libres de gluten, pero recuerda que ninguno de los ingredientes usados para preparar estas sugerencias o merienda deben contener gluten.



**ALERTA SOBRE
ALERGIAS**

DÍA 1: JESÚS ES SANTO



PEDRO SIGUIÓ A JESÚS

(Mat. 4:18-20; Luc. 5:1-11)

VERSÍCULO BÍBLICO

Salmos 25:4

PREESCOLARES

Verdad bíblica: ¡Jesús es el Hijo de Dios y eso lo cambia todo!

ESCOLARES

Verdad bíblica: ¡Jesús es santo y eso lo cambia todo!

Versículo adicional: Hechos 2:21

CONEXIÓN CON CRISTO

Jesús lo cambia todo. Cuando confiamos en Jesús como Salvador y Señor, Él perdona nuestro pecado y nos da un nuevo propósito. Podemos invitar a otros a seguirlo también.

MERIENDA RELACIONADA CON LA BIBLIA

EQUIPO DE PESCA

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- Palillos salados o «Pretzels»
- Galletas en forma de pescado (Goldfish®)
- Caramelos gomosos en forma de pescado (Swedish Fish®)
- Tiras gomosas retorcidas (Twizzlers Pull 'N' Peel)

UTENSILIOS DE COCINA

- Vasos transparentes

Tamaño de porción:

Rinde ½ taza de las galletas en forma de pescado, 1 palillo «pretzel» grande, 1 caramelo en forma de pescado, 1 tira gomosa para cada uno.

PASOS

- Llena los vasos a la mitad con las galletas en forma de pescado.
- Ata la tira gomosa alrededor del palillo salado (pretzel).
- En la punta de la tira gomosa, ahora anuda un pescado gomoso, para crear así una caña de pescar.

SUGERENCIA

- Prepara con anticipación la caña de pescar para los más pequeños, o trae una foto de esta, para que los niños mayores puedan imitarla.

CONEXIÓN CON EL NIÑO

Jesús pidió a los discípulos que lo ayudaran a hablar a otros de Dios. Mientras los niños preparan sus cañas de pescar, recuérdales que Jesús quiere que nosotros también nos convirtamos en pescadores de hombres.

DÍA 2: JESÚS ES DIGNO DE CONFIANZA

PEDRO CAMINÓ HACIA JESÚS EN EL AGUA

(Mat. 14:22-33)

VERSÍCULO BÍBLICO

Salmo 25:4

PREESCOLARES

Verdad bíblica: Jesús me cuida, aunque yo tenga miedo.

ESCOLARES

Verdad bíblica: Jesús es digno de confianza incluso cuando dudo.

Versículo adicional: Isaías 41:10

CONEXIÓN CON CRISTO

Jesús lo cambia todo. Cuando confiamos en Jesús como Salvador y Señor, Él perdona nuestro pecado y nos da un nuevo propósito. Podemos invitar a otros a seguirlo también.



MERIENDA RELACIONADA CON LA BIBLIA

CAMINANDO SOBRE EL AGUA

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- Caramelos ácidos en forma de niños (Sour Patch Kids)
- Crema de cobertura color azul
- Galletas Cuadradas (Graham)

UTENSILIOS DE COCINA

- Vasos de condimentos
- Tamaño de porción:** Rinde 2 galletas cuadradas para cada niño, con 4 caramelos ácidos en forma de niños.

PASOS

- Rompe las galletas cuadradas por la mitad.
- Unta una de ellas con la crema de cobertura azul.
- Coloca 2 caramelos ácidos en forma de niños sobre una galleta, para mostrar a Pedro caminando hacia Jesús.

SUGERENCIA

- Prepara con anticipación los vasos con condimentos para usar con la crema de cobertura azul, o utiliza una cucharada de esta crema para que los niños unten ellos mismos.

CONEXIÓN CON EL NIÑO

Nosotros podemos confiar que Jesús nos ayuda cuando tenemos miedo. Jesús ayudó a Pedro cuando se asustó al caminar sobre las aguas. Mientras los niños trabajan recreando la escena de la Biblia, recuérdales a cada niño y niña que Dios escucha sus oraciones cuando tienen miedo.

DÍA 3: JESÚS ES PERDONADOR

PEDRO NEGÓ A JESÚS Y FUE RESTAURADO

(Luc. 22:31-34,54-62; Juan 18:15-18; 21:1-19)



VERSÍCULO BÍBLICO

Salmos 25:4

PREESCOLARES

Verdad bíblica: Jesús me ama.

ESCOLARES

Verdad bíblica: Jesús me perdona cuando pecco.

Versículo adicional: Colosenses 1:14

CONEXIÓN CON CRISTO

Jesús lo cambia todo. Cuando confiamos en Jesús como Salvador y Señor, Él perdona nuestro pecado y nos da un nuevo propósito. Podemos invitar a otros a seguirlo también.

MERIENDA RELACIONADA CON LA BIBLIA

DESAYUNO EN EL MAR DE GALILEA

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- Mini panqueques congelados
- Plátanos
- Fresas
- Palillos para brocheta

Tamaño de porción: 2 palillos para brocheta, medio plátano, dos fresas, y seis mini-panqueques para cada niño.

UTENSILIOS DE COCINA

- Microondas
- Papel encerado
- Molde para hornear galletas

PASOS

- Calienta los panqueques de acuerdo con las instrucciones del paquete.
- Rebana los plátanos y las fresas.
- Inserta en los palillos para brocheta panqueque, plátano, panqueque, fresa, panqueque.
- Cubre los moldes con papel encerado, y apoya sobre ellos lo que armaste.

SUGERENCIA

- Puedes encontrar panqueques congelados en cualquier supermercado. También puedes substituirlos por mini rosquillas, o mini «magdalenas/quequis».

CONEXIÓN CON EL NIÑO

Enfatiza que Jesús preparó un desayuno para Sus discípulos. Recuérdales que Jesús perdonó a Pedro cuando él lo negó tres veces. Jesús nos perdona a nosotros también, aunque pequemos.

DÍA 4: JESÚS ES DIGNO DE SEGUIR

PEDRO HABLÓ AUDAZMENTE SOBRE JESÚS

(Hech. 3:1-24)

VERSÍCULO BÍBLICO

Salmos 25:4

PREESCOLARES

Verdad bíblica: Jesús quiere que yo le hable a otros sobre Él.

ESCOLARES

Verdad bíblica: Vale la pena seguir a Jesús aun en tiempo de dificultad.

Versículo adicional: Hechos 4:12

CONEXIÓN CON CRISTO

Jesús lo cambia todo. Cuando confiamos en Jesús como Salvador y Señor, Él perdona nuestro pecado y nos da un nuevo propósito. Podemos invitar a otros a seguirlo también.



MERIENDA RELACIONADA CON LA BIBLIA

MERIENDA SALTARINA

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- Galletas Saladas Redondas (Ritz®)
- Bombones
- Mantequilla
- Vainilla

UTENSILIOS DE COCINA

- Molde de 9x9" (23 x 23 cm.)
- Aceite rociador en aerosol
- Olla grande

TAMAÑO DE PORCIÓN: Rinde 1 cuadrado para cada niño. La receta rinde 9 cuadrados

PASOS

- Derrite la mantequilla en una olla grande sobre fuego mediano/bajo. Revuelve agregando los «bombones» hasta que se derritan completamente.
- Sácalos del fuego y agrega la vainilla y las galletas trituradas.
- Vierte la preparación dentro de un molde de 9x9" (23x23 cm.) rocíala con el aerosol, y presiónala.
- Deja enfriar por unos 15 minutos antes de cortarla en cuadrados.

SUGERENCIA

- Usa galletas redondas y «bombones» sin Gluten para preparar una receta especial.

CONEXIÓN CON EL NIÑO

La Merienda Saltarina nos recuerda que el mendigo cojo se fue caminando y saltando, alabando a Dios porque fue sanado. Pídele a los niños compartan una cosa por la que quieren alabar a Dios.

DÍA 5: JESÚS ES PARA TODOS

PEDRO LE HABLÓ A CORNELIO SOBRE JESÚS

(Hech. 10)

VERSÍCULO BÍBLICO

Salmo 24:5

PREESCOLARES

Verdad bíblica: Jesús ama a todos, incluyéndome a mí.

ESCOLARES

Verdad bíblica: Jesús es para todos, incluyéndome a mí.

Versículo adicional: Hechos 10:43

CONEXIÓN CON CRISTO

Jesús lo cambia todo. Cuando confiamos en Jesús como Salvador y Señor, Él perdona nuestro pecado y nos da un nuevo propósito. Podemos invitar a otros a seguirlo también.



MERIENDA RELACIONADA CON LA BIBLIA

GALLETAS DE CORNELIO

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- 4 tazas de galletas en forma de ostras pequeñas (*oyster crackers*)
- $\frac{3}{4}$ taza de mantequilla
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar morena
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 cucharadita de sal

UTENSILIOS DE COCINA

- Horno
- Cacerola
- Molde para hornear galletas
- Espátula de goma
- Papel para hornear

SUGERENCIA: Asegúrate que la mezcla hierva y burbujee a alta temperatura, para que el azúcar se disuelva lo suficiente.

PASOS

- Pre-calienta el horno a 350 °F (180 °C)
- Cubre un molde con papel para hornear. Rocíalo con aceite en aerosol. Apoya las galletas sobre el mismo.
- En una cacerola grande a fuego mediano, derrite la mantequilla y agrega azúcar morena y vainilla. Revuelve hasta que el azúcar se disuelva.
- Aumenta la temperatura hasta que la mezcla comience a hervir. Revuelve por 3–4 minutos mientras veas que la mezcla burbujea y se aclara su color.
- Vierte la preparación sobre las galletas y rocíalas con la sal.
- Hornea de 8–10 minutos. Permite que las galletas se enfríen. Córtalas en pedazos.

CONEXIÓN CON EL NIÑO

La historia de Pedro y Cornelio nos enseña que Jesús es para todos. Dios envió a su único Hijo para salvar a todos de sus pecados.

Tamaño de porción: Rinde $\frac{1}{4}$ de taza a cada niño. Rinde 16 porciones.

RECETA 1

PALOMITAS DE MAÍZ

SIN
GLUTEN



INGREDIENTES

- ½ taza de azúcar granulada
- ½ taza de azúcar morena
- 3 cucharadas de sal
- Palomitas de maíz ya preparadas

UTENSILIOS DE COCINA

- Cucharas de medir
- Tazas de medir
- Un bol grande para mezclar

PASOS

- Mezcla todos los ingredientes en un tazón.
- Prepara las palomitas y colócalas en tazones separados, rociándolas con el condimento.

SUGERENCIA

- Aplica el condimento tan pronto lo cocines.

OPCIONES

- Compra otros condimentos, como por ejemplo queso y panceta, condimentos para pizza, pepinillos, queso parmesano. Prepara las palomitas.

Cantidad: Esta receta rinde 1¼ taza de palomitas por niño.

SIN
GLUTEN

RECETA 2 CONSTRUYAN UNA TORRE

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- Obleas dulces/galletas de barquillo

UTENSILIOS DE COCINA

- Bolsita de plástico con cierre hermético de 1 Galón (4 litros)

Cantidad: 15 obleas (Rinde 3–5 para cada niño)

PASOS

- Apila las obleas en grupos de tres hasta que hayas construido una torre.
- Alterna cada capa, colocando las obleas horizontalmente para una fila y verticalmente para la fila siguiente.

SUGERENCIA

- Permite que los niños armen sus propias torres junto con un amigo.
- No todas las obleas están libres de gluten. Lee los ingredientes del paquete antes de comprarlas.

RECETA 3

BOLITAS DE CEREAL

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- 5 cucharadas de mantequilla
- 1 bolsa de 10 onzas/285 gramos de «mini-bombones»
- 7 tazas de cereal con manzanas (Apple Jacks®)
- ½ cucharadita de extracto de vainilla

UTENSILIOS DE COCINA

- Espátula
- Olla
- Molde para hornear de 9 x 13" (23 x 33 cm.)

Tamaño de porción: Esta receta rinde 9 cuadros.

PASOS

- Sobre fuego mediano, derrite la mantequilla y los bombones en una olla grande, revolviendo frecuentemente con una espátula.
- Cuando los bombones estén completamente derretidos, apaga el fuego y agrega el extracto de vainilla.
- Agrega también 7 tazas de cereal con manzanas. Revuelve hasta mezclar todo completamente.
- Extiende la mezcla en el molde para hornear de 9x13" (23 x 33) y presiona todo con la espátula para que quede parejo.
- Llévelo al refrigerador hasta que el cereal quede firme. Luego córtalo en cuadrados.

SUGERENCIA

- Después de combinar todos los ingredientes, rocía tus manos con el aceite en aerosol, y forma con la mezcla algunas pelotas para hacer la merienda más divertida.

OPCIONES

- Para preparar una receta sin gluten, usa el cereal de manzana con canela (Apple Cinnamon Cheerios™).

RECETA 4

SALSA DE MANZANAS

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- Queso crema blando de 8 onzas (225 gramos)
- ½ taza de azúcar morena
- ¼ taza de azúcar común
- 1 cucharadita de vainilla
- ½ taza de crema de mantequilla de maní/Nutella®, con trozos de galletas caramelizadas (Biscoff® crunchy cookie butter spread)
- Rodajas de manzanas

Cantidad: Rinde 4 porciones por cada manzana.

UTENSILIOS DE COCINA

- Tazones para mezclar
- Batidora

PASOS

- Mezcla todos los ingredientes (excepto las rodajas de manzanas) usando una batidora.
- Deja enfriar por una hora.
- Sirve las rodajas de manzanas con una abundante cucharada de la mezcla.

SECRETO DEL COCINERO

- Agrega a las manzanas 2 cucharadas de jugo de limón después de cortarlas, para impedir que se oscurezcan.

SIN
GLUTEN

RECETA 5 ANILLOS DE MANZANAS

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



INGREDIENTES

- Anillos secos de manzanas
- Crema de mantequilla crocante (Cookie Butter)
- Nutella®
- Golosinas para espolvorear (grajeas)
- Pequeñas bolsas de papel (capacillos)

UTENSILIOS DE COCINA

- Tazas de condimentos y cucharas de plástico

PASOS

- Coloca la Crema de Mantequilla de maní, la Nutella, y las golosinas para espolvorear dentro de los capacillos de condimentos, para que los niños elijan.
- Agrega también 3-5 anillos de manzana en un plato.
- Usa las cucharas para untar los anillos de manzanas con Crema de Mantequilla Crocante, o con Nutella.
- Anima a cada niño a decorar sus anillos (donas) con las golosinas, y a disfrutarlos.

SUGERENCIA

- Con anticipación, agrega golosinas para espolvorear, Crema de Mantequilla Crocante, y Nutella en las tazas los ingredientes, y permite que cada niño escoja lo que quiera.

OPCIONES

- También puedes usar manzanas frescas para esta receta. Quítales el centro antes de cortarlas en rodajas, y remójalas en agua con limón o refresco de limón para evitar que se oscurezcan.

Cantidad: Rinde 3-5 anillos (donas) para cada niño.

RECETA 6

TORTILLAS



INGREDIENTES

- ½ taza de mantequilla
- 8 tortillas de harina de 10" (25 cm.)
- ½ taza de azúcar granulada
- 2 cucharadas de canela molida
- Nutella® o crema de mantequilla crocante para untar, con trozos de galletas caramelizadas (Biscoff® cookie butter)

Cantidad: Rinde aproximadamente 96 trozos de tortillas.
Sirve 5–8 para cada niño.

UTENSILIOS DE COCINA

- Moldes para hornear galletas
- Papel pergamino para hornear (Parchment paper)
- Rejillas para enfriar
- Tazón grande con tapa
- Tazón pequeño

PASOS

- Pre-calienta el horno a 400 °F (200 °C)
- Cubre 3 moldes para hornear galletas con el papel pergamino, y apoya sobre los mismos las rejillas para enfriar.
- En un tazón grande con tapa, lleva al microondas la mantequilla hasta que se derrita.
- Corta la pila de tortillas en 12 porciones cada una. Agrégalas al tazón de la mantequilla derretida. Muévelas vigorosamente hasta que todas las tortillas queden cubiertas.
- En un pequeño tazón, combina la canela y el azúcar. Agrega la mezcla sobre las tortillas enmantecadas.
- Hornea a 400 °F (200 °C) por 8–12 minutos, hasta que se doren.

SUGERENCIA

- Separa las tortillas sobre las rejillas antes de hornear.

OPCIONES

- Ofrece también a los niños «Nutella» o la crema de mantequilla crocante para que mojen las tortillas.

SIN
GLUTEN

RECETA 7 MAR DE GALILEA

APROPIADO PARA
PREESCOLARES

INGREDIENTES

- Soda de lima/limón de 2 litros
- 46 onzas (1.36 litros) de jugo de piña
- 1 galón (1.5 litros) de Hawaiian Punch® color azul (u otra bebida color azul)

UTENSILIOS DE COCINA

- Tazones para mezclar

Cantidad: Rinde aproximadamente 30 vasos de 8 onzas (240 ml.)

PASOS

- Mezcla la soda de limón/lima, el jugo de piña, y el Hawaiian Punch azul antes de servir.

SUGERENCIA

- Esto se relaciona a la historia del día 3. Puedes agregar pequeños peces de caramelos de goma, para que naden en el jugo como si fuera el Mar de Galilea. Si deseas crear una espuma por arriba, agrégale helado de vainilla.



RECETA 8

GALLETAS Y LETRAS

APROPIADO PARA
PREESCOLARES

INGREDIENTES

- Masa de galletas dulces (comprada o preparada)
- Marcadores comestibles de color negro

UTENSILIOS DE COCINA

- Plástico para envolver



Cantidad: Rinde de 5-7 galletas por niño.

PASOS

- Pre-calienta el horno a 350 °F (180 °C)
- Usando el plástico para envolver, forma con la masa pequeños troncos rectangulares. Envuélvelos, y llévalos al congelador.
- Cuando la masa esté firme y casi congelada, usa el cuchillo para recortar los bordes y formar perfectamente los troncos rectangulares.
- Luego córtalos en pequeños rectángulos y colócalos sobre el molde para hornear. Lléalos al horno por 7 minutos o hasta que se doren.
- Una vez que las galletas se enfríen, usando el marcador comestible, escribe letras con el número correspondiente como los pequeños mosaicos de madera con letras.

SUGERENCIA

- Para una comida más saludable, trata de conseguir masa de galletas sin gluten.

OPCIONES

- Compra galletas o cereal «con letras» y anima a los niños a formar el versículo.

• • • DOMINÓ • • •

PROPIADO PARA
PREESCOLARES



RECETA 9

DOMINÓ

APROPIADO PARA
PREESCOLARES

INGREDIENTES

- 1 barra de mantequilla, derretida
- 1 taza de azúcar (granulada extra-fina)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 huevos grandes
- ½ taza de harina
- ⅓ taza de polvo de cacao sin azúcar
- ¼ cucharadita de polvo de hornear
- ¼ cucharadita de sal
- 1 envase de crema de chocolate
- 1 bolsa de trocitos de chocolate blanco

UTENSILIOS DE COCINA

- Tazones para mezclar
- Espátula
- Papel de pergamino para hornear
- Molde para hornear de 9x9" (23x23 cm.)
- Aceite en aerosol

Cantidad: Rinde 2–3 Dominós para cada niño

PASOS

- Pre-calienta el horno a 350 °F (180 °C). Cubre un molde con el papel de pergamino, y rocíalo con el aceite en aerosol.
- Mezcla la mantequilla derretida con el azúcar, la vainilla, y los huevos. En un bol separado, mezcla también la harina con el cacao, el polvo de hornear, y la sal. Luego agrega la mezcla con el azúcar.
- Vierte el batido en el molde preparado, y hornea por 25 minutos.
- Extiende el baño de crema de chocolate sobre la parte de arriba de esta pasta y córtala en rectángulos formando 8 columnas, cada una un poco más grande que 1" (2.5 cm.) de ancho, y 3 columnas de aproximadamente 3" (7.5 cm.) de largo.
- Marca una línea en el centro de cada rectángulo con la espátula. Agrega los trocitos de chocolate blanco sobre la parte superior de cada dominó en secuencias numeradas, como los dominós reales.

OPCIONES: Usa pastillas de chocolate (mini M&M's®) para lograr un dominó más colorido.

SUGERENCIA:

- Usa un cuchillo de plástico mientras la preparación todavía esté tibia, para lograr un mejor corte.

••• MEZCLA DE BOLITAS •••

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



RECETA 10

MEZCLA DE BOLITAS

APROPIADO PARA
PREESCOLARES

INGREDIENTES

- 1 caja de cereal redondo con frutas (Captain Crunch® Oops All Berries)
- 1 bolsa de palitos salados o «pretzels» redondos
- 1 caja de cereales en forma de bolitas (Cereal Kix)
- 16 onzas (450 gramos) de uva pasa cubiertas con yogurt
- 10 onzas (300 gramos) de mini bombones

UTENSILIOS DE COCINA

- Tazón grande para mezclar

Cantidad: Rinde 15 porciones de 1 taza por cada niño.

PASOS

- Agrega el cereal redondo con frutas, los palitos salados o «pretzels» redondos, el cereal en forma de bolitas, las pasas de uva cubiertas de yogurt, y los mini bombones dentro de un tazón.
- Mezcla todo suavemente.

OPCIONES

- Usa cereal en forma de bolitas de chocolate en lugar del que tiene frutas, para lograr un resultado más dulce.

• • • NACHOS • • •

PROPIADO PARA
PREESCOLARES



RECETA 11

NACHOS

APROPIADO PARA
PREESCOLARES

INGREDIENTES

- 1 caja de conos de barquillo (waffles) para helados
- ¼ taza de mantequilla derretida, fría
- ¼ taza de golosinas para espolvorear (grageas)
- 2 cucharadas de azúcar
- Helado

UTENSILIOS DE COCINA

- Espátula de goma

Cantidad: Rinde 1 cono y 1 taza de helado para cada niño.

PASOS

- Romper ligeramente los conos del tamaño de trozos de tortilla formando así los «nachos».
- Mezcla esos trozos con la mantequilla derretida, el azúcar y las golosinas para espolvorear.
- Coloca varias capas de trozos de «nachos» dentro de un bol, con helado entremedio.

SUGERENCIA

- Prepara los trozos de conos y colócalos en tazones, junto a las tazas con helados. Los preescolares disfrutarán preparando sus propios «nachos».

OPCIONES

- Agrega algunas coberturas más, como cerezas y galletas trituradas en las tazas de ingredientes, para que cada niño elija.

RECETA 12

• • • MERIENDA DE FRUTAS PARA PESCADORES • • •



RECETA 12

MERIENDA DE FRUTAS PARA PESCADORES

INGREDIENTES

- Yogurt de vainilla envasado, de 32 onzas (950 ml.)
- 2 tazas de fruta picada
- Miel

UTENSILIOS DE COCINA

- Molde grande para hornear galletas, y papel de pergamino para hornear.

Cantidad: Rinde 10 porciones

PASOS

- Cubre el molde grande con el papel de pergamino.
- Agrega el yogurt sobre la hoja, untándolo de una manera pareja.
- Rocía con la fruta picada.
- Congela por 3-4 horas hasta que se solidifique.

SUGERENCIA

- ¡Agrega miel al yogurt para que tenga un sabor más dulce!

OPCIONES

- Plátanos y trocitos de chocolate forman una gran combinación. Puedes usar también fruta congelada o galletas en forma de pez.

RECETA 13

• • • FICHAS DE JUEGO • • •

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



RECETA 13

FICHAS DE JUEGO

APROPIADO PARA
PREESCOLARES

INGREDIENTES

- Galletas Oreo®
- Dulce de azúcar blanco
- Caramelo de chocolate oscuro para derretir
- Caramelo rojo para derretir

UTENSILIOS DE COCINA

- Molde para microondas
- Papel encerado
- Pinzas para cocina

PASOS

- Coloca los caramelos de chocolate oscuro derretidos en un recipiente para microondas y déjalo durante 1 minuto. Revuelve y continúa calentándolo en el microondas en intervalos de 15 segundos hasta que el chocolate se derrita.
- Usa pinzas de cocina para sumergir completamente las galletas Oreos® individuales en el chocolate. Coloca las galletas sobre papel encerado para que se sequen durante aproximadamente 1 hora.
- Repite los pasos para recubrir las galletas con el chocolate blanco y caramelo rojo derretido.

OPCIONES

- Para una variedad de sabores, esparce Nutella® entre 2 galletas Ritz® y sumérgelas en caramelo rojo derretido.

RECETA 14
TA - TE - TI

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



RECETA 14

TA - TE - TI

APROPIADO PARA
PREESCOLARES

INGREDIENTES

- Palillos salados (pretzels) grandes
- Pequeñas galletas de vainilla rellenas (Vainilla Mini Oreo)
- Pequeñas galletas de chocolate rellenas (Chocolate Mini Oreo)

UTENSILIOS DE COCINA

- Platos de papel

Cantidad: 4 palillos salados y 5 galletas pequeñas.
Hay aproximadamente 32 palitos salados «pretzels» en cada bolsa.

PASOS

- Entrega a cada niño 4 palillos salados para formar un tablero de Ta - Te - Ti, y 5 pequeñas galletas rellenas.
- Alternen entregando las galletas de vainilla y las galletas de chocolate a cada niño, para que puedan jugar con sus amigos.

SUGERENCIA

- Usa cubos de queso y pepperoni para ofrecerles una buena merienda.

OPCIONES

- Compra palillos salados y pequeñas galletas sin gluten, para ofrecer otra merienda saludable.

SIN
GLUTEN

• • • CUBOS DEL JUEGO • • •

PROPIADO PARA
PREESCOLARES



SIN
GLUTEN

RECETA 15 CUBOS DEL JUEGO

APROPIADO PARA
PREESCOLARES

INGREDIENTES

- 3 cajas pequeñas de gelatina (de cualquier sabor)
- 4 sobres (1 caja de 1 onza) de gelatina sin sabor (o grenetina)
- 4 ½ tazas de agua hirviendo

UTENSILIOS DE COCINA

- Molde para hornear cuadrado de 8x8" (20x20 cm.), y un bol grande para mezclar

Cantidad: Rinde 36 cubos, 3-5 cubos para cada niño.

PASOS

- Calienta el agua hasta que hierva.
- En un bol grande para mezclar, combina las gelatinas con sabor con la que no tiene sabor.
- Agrega agua hirviendo cuidadosamente, y revuelve de 2-3 minutos para disolver.
- Vierte la preparación en el molde cuadrado.
- Refrigera por lo menos durante 4 horas o hasta que se asiente.
- Luego corta en cuadrados.

SUGERENCIA

- Combina las gelatinas antes de agregarles el agua hirviendo, para evitar grumos.

OPCIONES

- Repite la receta con otros sabores.

RECETA 16
CARRERAS DE AUTOS



RECETA 16

CARRERAS DE AUTOS

INGREDIENTES

- 1 caja de pequeños rollos de chocolate (Debbie® Swiss Roll)
- Galletas rellenas de vainilla o de Chocolate (Oreos®)
- Galletas en forma de figuras
- Crema de malvavisco

UTENSILIOS DE COCINA

- Espátula pequeña o cuchillo

Cantidad: 1 rollo para cada niño.

PASOS

- Usa una pequeña espátula para untar el baño de crema sobre las galletas de vainilla o de chocolate.
- Colócalas a cada lado del rollo.
- Después de haber colocado las ruedas, pega una galleta en forma de oso en la parte superior, para representar al chofer.

OPCIONES

- También puedes usar otra clase de rollos (Twinkies®) para crear un auto de carrera.

RECETA 17
PIEZAS DEL JUEGO



RECETA 17

PIEZAS DEL JUEGO

INGREDIENTES

- 1 bote/caja de budín de vainilla (3.4 onzas [100 mi.])
- 2 tazas de leche fría
- 8 onzas (240 ml.) de crema batida
- 24 galletas Oreo® trituradas
- 2 tazas de mini malvaviscos

UTENSILIOS DE COCINA

- Tazón para mezclar
- Batidor

PASOS

- Bate la leche y la mezcla de budín hasta que se haya espesado.
- Incorpora la crema batida hasta que se haya mezclado por completo.
- Agrega suavemente las galletas Oreo® trituradas y los mini malvaviscos.
- Enfría y cubre por lo menos 1 hora o hasta que esté listo para ser servido.

OPCIONES

- ¡Este postre también es genial congelado!

RECETA 18

BOCADOS DE PIZZA

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



RECETA 18

BOCADITOS DE PIZZA

APROPIADO PARA
PREESCOLARES

INGREDIENTES

- Caja de galletas redondas saladas (Ritz®)
- Salsa para Pizza envasada de 28 onzas (800 ml.)
- 115 rodajas de pepperoni
- 5 tazas de queso rallado

UTENSILIOS DE COCINA

- Molde para hornear galletas, papel de aluminio y aceite en aerosol

Cantidad: Rinde 5-7 galletas para cada niño. Los ingredientes rinden alrededor de 115 galletas.

PASOS

- Pre-calienta el horno.
- Cubre el molde con papel de aluminio y rocíalo con el aceite en aerosol.
- Coloca las galletas sobre el molde.
- Agrega una rodaja de pepperoni sobre cada galleta, con una cucharadita de salsa y con queso rallado.
- Tuéstalo con la parte superior del horno por 1-2 minutos, hasta que el queso se derrita.

SUGERENCIA

- Planea preparar para tus líderes más cantidad de estas galletas sabrosas. Son realmente deliciosas.

OPCIONES

- Usa galletas sin gluten para una merienda más saludable.

SIN
GLUTEN

RECETA 19

CONTROL DE VIDEOJUEGO

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



SIN
GLUTEN

RECETA 19

CONTROL DE VIDEOJUEGO

APROPIADO PARA
PREESCOLARES

INGREDIENTES

- 8 cucharadas de mantequilla salada
- 10 tazas mini bombones (divididos)
- 9 tazas de cereal de arroz bañado con chocolate (Cocoa Pebbles™)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 12 palillos salados (pretzels)
- Bombones grandes
- Caramelos o golosinas redondas y rojas

UTENSILIOS DE COCINA

- Molde para hornear de 9x13" (23 x 33 cm.)
- Papel de aluminio
- Aceite para rociar en aerosol
- Olla grande
- Tazones para mezclar
- Papel de pergamino para hornear
- Espátula de goma

Cantidad: Rinde 24 controles de videojuegos.

PASOS:

- Cubre el molde para hornear de 9x13" (23 x 33 cm.) con papel de aluminio, rocía con aerosol el papel pergamino, y déjalo a un lado.
- Cocina la mantequilla en una olla grande. Cuando esté derretida, agrega 8 tazas de bombones, revolviendo con la espátula hasta que se derritan también.
- Retira la mezcla del fuego y agrega el cereal, la vainilla, y las 2 tazas restantes de bombones. Revuelve para lograr que todo el cereal quede cubierto.
- Transfiere la mezcla al molde ya preparado, y presiónala contra el mismo.
- Corta en 24 cuadrados.
- Agrega los trozos de pretzel en el medio y los trozos de caramelo rojo formando los botones del control.

SUGERENCIA

- Rocía tus manos con el aceite en aerosol para presionar dentro del molde.

OPCIÓN: Permite que los niños armen su propio control de videojuegos usando los palitos salados (pretzels) y los caramelos.

• • • FICHAS DE JUEGO • • •

APROPIADO PARA
PREESCOLARES



RECETA 20

FICHAS DE JUEGO

APROPIADO PARA
PREESCOLARES

INGREDIENTES

- Rejillas saladas (Pretzel snaps)
- Caramelos masticables de chocolate (Rolo® Chewy Caramels in Milk Chocolate)
- M&M's®

UTENSILIOS DE COCINA

- Papel de pergamino para hornear
- Bandeja para hornear

Cantidad: Rinde aproximadamente 4 fichas de juego por niño.

PASOS

- Pre-calienta el horno a 325°F/160°C
- Cubre la bandeja para hornear con el papel de pergamino.
- Coloque las rejillas saladas en la bandeja y agrega los caramelos (Rolos®) encima.
- Ponlos en el horno durante 3-4 minutos o hasta que los caramelos (Rolos) hayan comenzado a derretirse y aún tengan su forma.
- Retíralos del horno y mientras aún están calientes, agregue un M&M® (con el lado liso hacia arriba) encima de cada caramelo (Rolo®)
- Permite que las fichas de juego se enfríen por completo.



OPCIONES PARA LA MERIENDA

OPCIÓN 1

- Tacos
- Tortillas (Receta 6)
- Mar de Galilea (Receta 9)

OPCIÓN 2

- Salchichas
- Bolitas de Queso
- Merienda de Frutas para Pescadores (Receta 12)

OPCIÓN 3

- Palillos de pollo
- Papas fritas
- Nachos (Receta 11)

OPCIÓN 4

- Sándwiches
- Anillos de Manzana (Receta 5)
- Galletas y Letras (Receta 8)

OPCIÓN 5

- Fideos
- Dominós (Receta 9)

OPCIÓN 6

- Sándwiches de Barbacoa
- Carreras de Autos (Receta 16)

OPCIÓN 7

- Cerdo desmenuzado
- Salsa de Manzanas (Receta 4)
- Bolitas de cereal (Receta 3)

OPCIÓN 8

- Hamburguesas
- Papas fritas
- Control de videojuegos (Receta 19)

OPCIÓN 9

- Fideos con queso
- Rodajas de manzanas
- Cubos del Juego (Receta 15)

MERIENDAS COMPRADAS

- Bolitas de Queso (Mezcla de Bolitas)
 - Tiras retorcidas (Giros y Vueltas)
 - Cubos del Juego (Cubos de queso)
 - Pasteles (Dominó)
 - Galletas en forma de Pecados (Pescados)
 - Palillos para levantar (Palillos de Papas)
 - Galletas con letras (Mosaicos con Letras)
- Crema de Mantequilla Crocante (Anillos de Manzanas)
 - Pepinillos (Control de videojuegos)
 - Gelatina Azul (Mar de Galilea)
 - Galletas de Queso (Fichas de juego)



DECORACIÓN

- Colgar el Cartel de Rotación de la EBV 2023 apropiado (*CD Administración 19b*) fuera del salón. Adornar con la Pared Artística de la EBV 2023 (*9781087776729*).
- Colocar un Estandarte con soporte de la EBV 2023 (*9781087776682*) a un costado de la puerta.
- Cubrir las mesas con los Manteles de la EBV 2023 (*9781087776712*).
- Colgar los Banderines de la EBV 2023 (*9781087776804*) desde el techo.
- Colocar las Pisadas sobre el Piso de la EBV 2023 (*9781087776743*) en el suelo para que guíen al salón desde el pasillo. También se pueden usar para marcar un lugar en el piso, donde cada niño deberá sentarse después de entrar al salón.
- Ver «Cómo Decorar Fácilmente» la EBV 2023 (*9781087772110*) para descubrir más ideas.

Los ingredientes y marcas pueden cambiar en cada país; por lo que hacemos una descripción del componente o producto en cada receta; o bien si eres muy visual, te recomendamos buscar en internet el producto por su nombre en inglés y así tendrás mayor referencia de como sustituirlo con ingredientes que tengas a tu alcance.