



TODO VA A  
SALIR BIEN

¡FELICES PASCUAS!



## Materiales

- Globos pequeños.
- Papel de seda de diferentes colores.
- Almidón líquido de lavandería.
- Punzón.
- Pincel.
- Perforadora.
- Tijeras.
- Cuerda.





## RECETAS DE PASCUA:

A continuación os presento una serie de recetas de Pascua muy divertidas para cocinar en familia, podéis variar los ingredientes a vuestro gusto, mmmmm.... ¡Qué hambre!

### Tortitas con forma de conejo:

#### Ingredientes

- 150 gr de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 8 g de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 200 ml de leche (1 vaso)
- Un huevo
- Una cucharadita de mantequilla
- Un plátano
- Una fresa
- 2 arándanos
- Una manzana
- Dos cucharadas de yogur y una rodaja de queso



### Tostadas de Pascua:

#### Ingredientes

- Pan integral
- Un huevo
- Rábano rojo
- Aceitunas
- Pepino
- Guisantes
- Tomate cherry
- Frijoles



### Nidos de Spaghetti con albóndigas:

#### Ingredientes:

- Spaghetti (del tipo que queráis)
- Carne picada
- Zanahoria
- Semillas (sésamo, chía,...)
- Gotitas de mayonesa o queso crema.



## Nidos de chocolate:

Ingredientes:

- 3 tazas de noodles o fideos crujientes
- 1 taza de chispas de chocolate
- 1/2 taza de mantequilla de cacahuete
- 30 huevos de Pascua pequeños

Elaboración:

En un bol mediano, colocamos los noodles crujientes o cualquier aperitivo crujiente.

En una cacerola pequeña, se funden el chocolate y la mantequilla de cacahuete a fuego lento. Revolvemos hasta que quede suave. Echamos sobre los fideos y movemos hasta que estén bien cubiertos.

En una bandeja de horno cubierta con papel pergamino o encerado, ponemos un puñado de fideos y la forma de un nido, haciendo una hueco en el centro. Seguir haciéndolo hasta que todos los fideos se acaben.

Metemos en el frigorífico durante 30-45 minutos antes de servir. Colocamos los huevos en los nidos. Conservar en un recipiente hermético en el frigorífico.



## Tostadas de Pascua:

### Ingredientes

- 500 gramos de harina
- 75 gramos de azúcar
- 50 gramos de mantequilla
- Sal
- Ralladura de un limón
- Levadura
- Leche
- Aceite
- 5 huevos (3 para el bizcocho, un huevo duro y otro para pintar la mona)

### Elaboración:

Prepara una masa con la harina, el azúcar, 3 huevos, la sal, la levadura, la mantequilla y la ralladura del limón. Mézclalo todo bien y comienza a amasarla. Añade leche lentamente hasta que se vaya formando una masa y no se quede pegada a las manos. Déjala reposar media hora.

Para darle forma a la mona de Pascua, haz una montaña con la masa y ve haciendo un agujero en el medio. Ve ensanchando por los lados hasta que formes una corona. Utiliza un pincel para poner aceite sobre la superficie. Cuece un huevo duro y ponlo en el agujero de la mona. Puedes, como en la imagen, utilizar dos tiras de masa para atrapar un huevo duro en su interior.

Bate un huevo y pinta toda la mona con él. Espolvorea azúcar por toda la superficie. Déjalo reposar menos de media hora y mételo en el horno durante 45 minutos a una temperatura de 170°.

















