

Ponche de trébol

MATERIALES NECESARIOS: PARA 4 LITROS

- 1 Lata de 350 ml de limonada congelada
- 350 ml de zumo de piña
- 2 paquetes de Kool-Aid de lima-limón
- 1 taza de azúcar blanca granulada
- 2 litros de Sprite
- Helado de limón
- 60 onzas de agua



PASO 1

En un recipiente grande, mezcle la limonada congelada con 5 latas de agua.

PASO 2

Mezcle con el zumo de piña & Sprite.

PASO 3

Añada el Kool-Aid y la azúcar blanca granulada y mézclelos hasta que estén bien mezclados.



PASO 4

Añada un poco de helado de limón antes de servir.

¡DISFRÚTALO!

Panqueques

Ingredientes: para unos 10

- 1 1/2 tazas de harina para todo uso
- 3/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/4 cucharadita de sal marina fina
- 1 3/4 tazas de suero de mantequilla
- 2 huevos grandes
- 3 cucharadas de mantequilla derretida sin sal
- Sirope de arce o melaza de sorgo, para servir

Materiales:

Cortador de galletas de cabaña



Paso 1

Precalentar el horno a 200°F.

En un recipiente grande, mezclar la harina, el bicarbonato, la levadura en polvo, el azúcar y la sal.



Paso 3

Poner el sartén a fuego fuerte hasta que esté caliente.

Engrasa ligeramente el sartén. Coloca el cortador de galletas de cabaña a calentar en el sartén. Para cada panqueque, vierte la masa en la cabaña, llenando aproximadamente hasta la mitad, y cocina hasta que se formen burbujas en la superficie, unos 2 minutos.



Paso 5

Pasar a una bandeja para hornear y mantenerlos calientes en el horno. Repetir la operación hasta terminar la masa. Si la masa empieza a espesarse, diluirla con un poco más de suero de mantequilla. Servir los panqueques bien calientes, con abundante mantequilla y sirope.

Paso 2

En un recipiente mediano, batir el suero de mantequilla, los huevos y la mantequilla derretida. Vierta la mezcla de suero de mantequilla en la mezcla de harina y revuelva hasta que se combinen.



Paso 4

Retirar con cuidado la cabaña. Da la vuelta a los panqueques y cocina hasta que los fondos estén dorados, de 1 a 2 minutos más.





Ingredientes e instrumentos necesarios

- 6 galletas Graham
- Palitos de pretzel
- Cereales Chex
- 1 pretzel

- 236 gramos de glaseado de chocolate
- Papel de horno
- Cuchillo para mantequilla o espátula
- Bolsa ziplock

- petite assiette
- Plato pequeño
- Recortes de la Columna de Fuego, arbustos y letreros



PASO 1

Parte dos galletas Graham por la mitad para tener cuatro piezas. Esparce el glaseado en un lado de cada pieza.



PASO 2

Coloca las piezas de galleta Graham en posición vertical y coloca los palitos de pretzel sobre las galletas.



PASO 3

Llena una bolsa ziplock con el glaseado y córtala en una esquina. Toma dos de las paredes, coloca el glaseado en el borde donde terminan los pretzels. Presiona para formar una "L". Une las paredes restantes y déjalas en un plato pequeño dentro del congelador durante 15 minutos.



PASO 4

Toma una galleta Graham y pártela por la mitad. Esparce el glaseado en un lado de cada pieza. Coloca el cereal Chex sobre el glaseado, de forma que queden uno sobre otro para crear tejas.



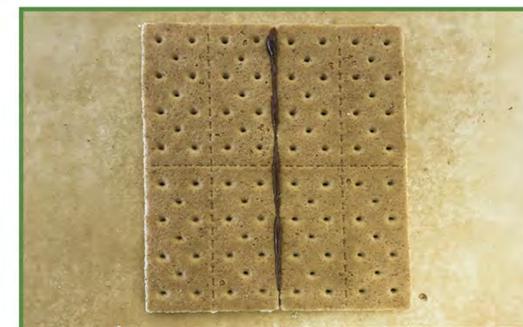
PASO 5

Saca las paredes del congelador. Esparce glaseado generosamente en dos paredes opuestas. Toma las dos piezas del techo y forma una "L". Coloca glaseado a ambos lados de la unión. Coloca suavemente el techo sobre las paredes para que forme un triángulo y sostenlo durante 15 segundos. Rellena las aberturas laterales y las grietas con glaseado.



PASO 6

De una galleta Graham toma un cuarto. Corta un trozo pequeño del cuarto de galleta para empuñecerlo. Esparce glaseado en la mitad de la pieza. Toma dos palitos de pretzel, divídelos por la mitad y colócalos sobre el glaseado. En la mitad de arriba, coloca una cantidad generosa de glaseado. Tome el pretzel y pégalo sobre el glaseado. Sepáralo un poco del glaseado para simular una ventana abierta.



PASO 7

Para la base, toma las dos galletas Graham restantes y únelas con glaseado. Coloque la cabaña con cuidado sobre la base. Agregue un poco de glaseado en el centro de la pared frontal y presione la puerta contra el glaseado. Coloca el letrero y el arbusto frente a la cabaña. Usa un poco de glaseado para ajustarlos. Con un poco de glaseado, pega la Columna de Fuego sobre la ventana. Coloca un palito de pretzel en la unión del techo.



¡TERMINASTE!



Pastel de cereza

Ingredientes: para aproximadamente 7 pasteles pequeños

Moldes para pasteles de 12 cm

Relleno:

2 latas de 16 oz de cerezas ácidas
1 taza de azúcar
2 cucharadas de maizena
1/8 cucharadita de extracto de almendra

Pastel:

1 taza de avena
1 taza de harina común
1/4 taza de azúcar granulado
2 cucharaditas de levadura en polvo
1/4 cucharadita de sal opcional
1/3 de taza de mantequilla fría
1/2 taza de leche



Paso 1

Escudrir las cerezas, reservando 1 taza de líquido.



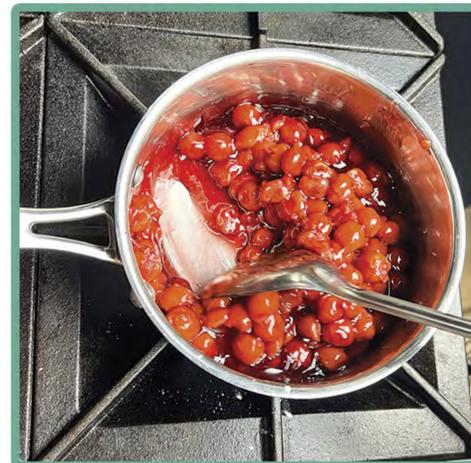
Paso 2

En un sartén mediano, mezcle 3/4 de taza de azúcar con la maizena; añada el líquido reservado.



Paso 3

Llevar a ebullición a fuego medio-alto, removiendo constantemente hasta que espese y esté transparente. Bajar el fuego y dejar hervir 1 minuto.



Paso 4

Incorporar las cerezas y el extracto de almendra.



Paso 5

Precaliente el horno a 400F. Vierta la mezcla en moldes para pastel de 12 cm hasta la mitad.



Paso 6

En un bol, mezclar bien la avena, la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal.



Paso 7

Mezclar la mantequilla con una batidora de repostería o con las manos hasta que la mezcla quede como migas gruesas.



Paso 8

Añadir la leche y mezclar con un tenedor hasta que se humedezcan los ingredientes secos.



Paso 9

Vierta cucharadas colmadas de relleno caliente en los moldes.



Paso 10

Hornear durante 10-15 minutos o hasta que la cobertura esté dorada.
Nota: Si prepara un pastel grande, hornee durante 25-30 minutos o hasta que la cobertura esté dorada.



¡Disfrútalo!



"Y mamá Wright me había horneado un gran pastel de cerezas, Uds saben, y del arbolito que yo solía ayudarle a recoger de allí".
Hermano Branham