

Dulce “Él ha resucitado”

Tiempo del proyecto: 20 minutos

Ingredientes:

- 2 láminas de galletas graham
- 1 dona glaseada
- 1 bolita de dona glaseada
- 2 palitos de pretzel
- 9 cucharadas de glaseado verde
- ½ cucharadita de glaseado de chocolate (para unir las piezas de la cruz)
- Tira de regaliz rojo – opcional
- 1 cucharadita de chispas de flores
- Cuchillo para mantequilla o espátula de repostería
- Cuchillo

Consejos:

- Para ayudar a insertar el pretzel en la dona, puede usar un cuchillo o un palillo para hacer un pequeño agujero antes de colocar la cruz.
- Paso opcional: Tome la tira de regaliz y envuélvala alrededor de la cruz. Ate suavemente el regaliz con un nudo en la parte de atrás de la cruz para asegurarlo.
- Presione suavemente las chispas de flores en el glaseado para que no se caigan.

Pasos:

1. Parta aproximadamente 1/3 de un palito de pretzel. Agregue glaseado de chocolate al pretzel que quedó entero y pegue el segundo pedazo para formar una cruz. Déjela a un lado hasta que se seque completamente.
2. Coloque 2 galletas graham juntas, una al lado de la otra. Sostenga las galletas y extienda glaseado verde encima. Asegúrese de poner glaseado extra en la unión para que las galletas se peguen bien. Haga movimientos en forma de remolino al extender el glaseado para darle más detalle. Si es necesario, retire el exceso de glaseado.
3. Corte la parte inferior de la dona (aproximadamente 1/3) para que pueda quedar plana sobre la base. Coloque la dona sobre las galletas graham.
4. Agregue un poco más de glaseado verde en la parte inferior de la bolita de dona y coloque sobre las galletas graham. **Nota:**
Consulte el paso opcional para envolver la cruz con la tira de regaliz rojo.
5. Inserte la cruz de pretzel en la parte superior de la dona y decore las galletas graham con chispas de flores.

¡Ha terminado!