

NUBE GELATINA



MATERIALES NECESARIOS:

1. Nata montada o crema batida en spray
2. Gelatina azul en polvo



paso 1

Disolver el paquete de gelatina en polvo en 1 taza de agua hirviendo.



paso 2

Mezclar hasta que se haya disuelto por completo. Añadir 1 taza de agua fría y mezclar.



paso 3

Dejar que cuaje en la nevera durante 4 horas.



paso 4

Colocar capas de gelatina y "nubes" con la nata montada o crema batida en spray para crear su cielo.

Nube PONCHE



MATERIALES NECESARIOS:

1. 1 galón (4.5 lt) de Ponche Hawaiano Azul Explosión Polar
2. 2 litros de gaseosa Sprite
3. 12 onzas (350 ml) de jugo de piña
4. 10 bolas de helado de vainilla

paso 1

En un recipiente grande, mezclen el Ponche Hawaiano Azul Explosión Polar, el Sprite y el jugo de piña.

paso 2

Agreguen las bolas de helado de vainilla justo antes de servir y mezclen. ¡Sirvan el ponche en vasos y disfrútenlo!



La Columna de FUEGO y NUBE refrigerios



MATERIALES NECESARIOS:

1. Mini Malvaviscos
2. Palitos de Pretzel
3. Glaseado de Queso Crema
4. Rollos de Caramelo Picante Rojo/Amarillo
5. Utensilio para esparcir el glaseado
6. Plato



paso 1

Coloquen los mini malvaviscos en un plato.



paso 2

Unten el glaseado de queso crema en la mitad de su palito pretzel.



paso 1

Desenvuelvan su Rollo de Caramelo. Enrollen la tira amarilla.



paso 2

Comenzando desde la mitad, trabajando desde el centro hacia la parte superior del pretzel, enrollen el rollo de fruta alrededor de él.



paso 3

Rueden su palito pretzel sobre los malvaviscos en el plato. Presionen los malvaviscos sobre el palito pretzel para fijarlos. Añadan más malvaviscos en cualquier espacio que haya quedado vacío en la zona donde hayan untado el queso crema.



¡DISFRUTEN!