

Actividad:

Somos reposteros

OBJETIVOS

- Elaborar diferentes postres
- Desarrollo motricidad fina

DURACIÓN

Entre 40 y 50 minutos aproximadamente

EDAD ADECUADA

Actividad orientada para niñ@s a partir de 4 años

INGREDIENTES

- 1 lata de leche condensada (400g)
- 4 yogures de limón
- Zumo exprimido de dos limones
- 3 plátanos
- 150 g de chocolate (el que más os guste)
- 150 g de chocolate blanco
- 3 cucharadas de mantequilla
- Fideos de colores
- Virutas de chocolate
- Palitos de helado

Vamos hacer dos recetas:

CREMA DE LIMÓN Y PIRULETAS DE PLÁTANO.

Crema de limón

Empezaremos por la crema de limón que es la más sencilla.

Cogemos un recipiente, y mezclamos en el los yogures, la leche condensada y el zumo limón.

Removemos hasta que consigamos que todos los ingredientes estén bien mezclados. Y metemos en la nevera durante una hora.

Cuando ya haya pasado la hora estamos listos para presentar nuestra crema. **ADELANTE**



Piruletas de plátano

Paso 1: Pelar los plátanos y cortar cada uno por la mitad. Introducir un palito por un extremo para que parezca un helado. Y meterlos en la nevera.



Paso 2: Poner el chocolate y $\frac{1}{2}$ cucharadita de mantequilla en un bol. Metemos el bol con el chocolate en el microondas al 100% de potencia durante 30 segundos. Si todavía no está derretido repetimos hasta que lo consigamos. Repetir el proceso con el chocolate blanco.



Paso 3: sacamos los plátanos de la nevera y con la ayuda de una cuchara les vamos echando el chocolate fundido por encima.

Paso 4: una vez que estén cubiertos de chocolate les ponemos las virutas de chocolate o los fideos de colores. Y los metemos al congelador durante media hora.

Paso 5: YA ESTÁN LISTAS PARA COMER NUESTRAS PIRULETAS.

