



Kit de parches divertidos para hornear durante días festivos

Esta temporada navideña es muy diferente, ¡pero sus tradiciones no tienen por qué cambiar! Difunde la alegría navideña en tu casa y en la comunidad haciendo un divertido horneado navideño. En este kit, encontrará recetas fáciles de seguir que incluso las Girl Scouts más jóvenes pueden hacer. Si a usted le gusta ayudar a los demás y tiene la posibilidad, siempre puede llamar a los refugios, servicios de emergencia o casas de terro en su área para ver si pueden recibir donaciones en este momento.

¡Su tropa podría incluso organizar un “Bake Off Virtual” con las ganadoras todas las niñas que preparan deliciosas golosinas para sus familias! Simplemente configure un día y una hora para que las niñas se reúnan vía Zoom o Facetime mientras cocinan sus golosinas. ¡Pueden hablar sobre sus recetas, compartir sus técnicas y mostrar sus creaciones caseras!

¡Las niñas pueden trabajar virtualmente con su tropa o hacer las actividades por su cuenta! Una vez que se completen las actividades, envíe un correo electrónico a Teresa en GSSNV Girl Scout Shop para comprar parches en: customerservice@girlscoutsnv.org. Incluya cuántos parches de repostería navideña le gustaría pedir junto con el número de artículo 660442601.

Los líderes de tropa y las niñas pueden enviar fotos a customerservice@girlscoutsnv.org. ¡Podemos publicar en nuestras plataformas de redes sociales!

¡Utilice los enlaces a continuación para obtener consejos de seguridad en la cocina y más inspiración para hornear en las fiestas!

7 consejos de seguridad en la cocina para niños:

<https://www.superhealthykids.com/parenting/kitchen-safety-rules-kids/>

Visite Rosanna Pansino en YouTube para obtener más recetas de repostería navideña: <https://youtu.be/77tSxJn66aM>

Bocadillo "Chex" de Navidad

¿Alguna vez has probado Chex Christmas Mix? Tiene muchos nombres, pero, en resumen, es delicioso. Es un bocadillo dulce y salado elaborado con una combinación de Cheerios, Rice Chex, Wheat Chex, Corn Chex, plitos de pretzel, M&M's y chocolate blanco.

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Tiempo total: 10 minutos

Ingredientes

- 3 tazas de Cheerios
- 3 tazas de Rice Chex
- 3 tazas de trigo Chex
- 2 tazas de Corn Chex
- 1 taza de palitos de pretzel
- 2-3 tazas de M&M's
- 24 oz de chocolate blanco más 4-8 oz adicionales si es necesario

Instrucciones

1. En un tazón grande combine los Cheerios, Chex, Pretzels y M&M's. Mézclalos un poco, asegurándote de que todo esté distribuido uniformemente.
2. Mientras tanto, a baño maría, derrita el chocolate blanco según las instrucciones del paquete.
3. Una vez que el chocolate se haya derretido y tenga una consistencia suave, rocíe el chocolate sobre la mezcla de cereales y combine con una cuchara de madera o con las manos. Asegúrate de que todo el cereal esté cubierto de chocolate. Si necesita derretir el chocolate blanco extra para cubrir toda la mezcla, ¡continúe!

4. Una vez que se haya combinado todos los ingredientes, déjelo secar sobre una hoja grande de pergamino o papel encerado. Deje secar durante 1 hora para que el chocolate se enfríe y se endurezca. Rómpelo en trozos medianos y guárdelo en un recipiente hermético en el refrigerador o congelador.

Receta de "Cracker Toffee"

Cracker Toffee es una Delicia adictiva de caramelo de galleta con mantequilla. ¡Todo lo que necesitas son galletas saladas, mantequilla, azúcar Morena y chispas de chocolate!

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 6 minutos

Tiempo total: 11 minutos

Ingredientes

- 40 galletas saladas
- 1 taza de mantequilla con sal (2 barras)
- 1 taza de azúcar morena clara
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla
- 1 bolsa de 12 oz de chispas de chocolate con leche
- Nueces o chispas para cubrir

Instrucciones

1. Precaliente el horno a 400 F grados.
2. Cubra una bandeja para hornear galletas con papel de aluminio antiadherente (o use papel de aluminio normal y rocíe generosamente con aceite en aerosol antiadherente).
3. Cubra la bandeja para hornear galletas con una capa de galletas saladas.
4. En una cacerola mediana a fuego medio-alto, hierva la mantequilla y el azúcar morena, revolviendo continuamente por unos dos minutos (debe estar burbujeante).
5. Retire del fuego, agregue una cucharadita de extracto puro de vainilla.

6. Vierta la mezcla de caramelo sobre las galletas y hornee por 6 minutos.
7. Retire del horno, espolvoree la parte superior de las galletas calientes con chispas de chocolate con leche.
8. Deje que el chocolate se ablande durante uno o dos minutos, luego esparza el chocolate uniformemente sobre las galletas. Ahora es el momento de agregar chispas o nueces picadas en la parte superior.
9. Deje enfriar, luego rómpalo en trozos pequeños.

Juego de palabras en Navidad

¡Esta opción con temática de juego de palabras es una actividad adorable y divertida de hacer en familia!

Si nunca has hecho el juego de palabras “Mad Libs”, te espera un regalo. Haga que sus seres queridos le den sustantivos, adjetivos y verbos para completar los espacios en blanco en este imprimible, ¡pero no les lea la pequeña historia hasta después! Esté preparado para un resultado gracioso. ¡Siempre es muy divertido ver lo que se le ocurre a la gente!



HORNEO DEL NAVIDAD



Cada año, hacemos _____ en Navidad.
(sustantivo)

¡ _____ ha sido una tradición desde que
(verbo gerundio)

era una niña _____! _____ hacia
(adjetivo) (miembro familiar)

la mayor parte de la receta en ese entonces,
pero yo siempre ayudaba a _____ los/las
(verbo)

_____. Ahora que soy mayor, preparo todo
(ingrediente)

la mezcla de _____ a mano. Todo lo que
(sustantivo)

tienes que hacer es mezclar el/la _____
(sustantivo)

y el/la _____ en un recipiente hasta que
(sustantivo)

quede esponjado y agregar el/la _____.
(sustantivo)

¡No olvides el/la _____! Ponlos en un/una
(sustantivo)

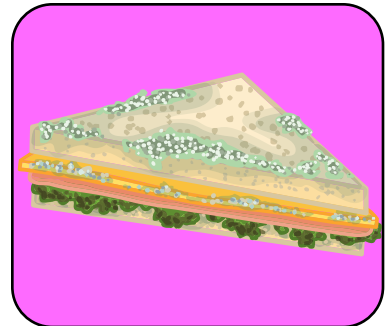
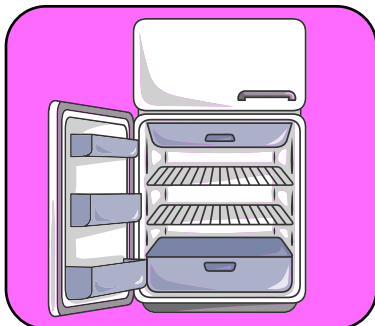
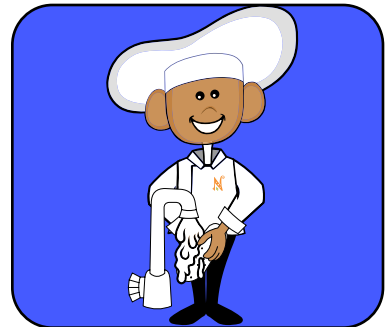
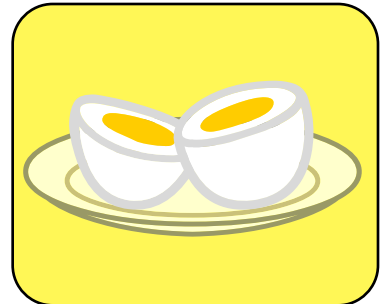
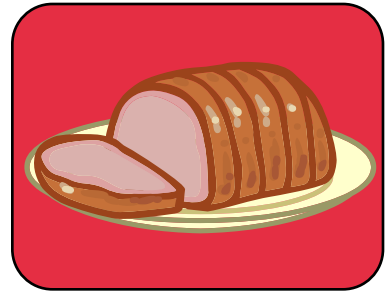
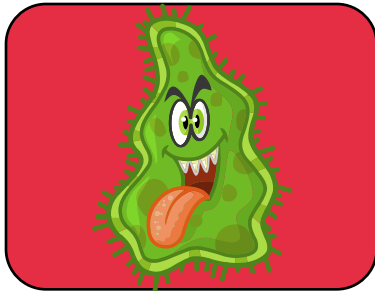
_____ y hornéar a _____ grados.
(sustantivo) (numero)

Después de _____ minutos, tendrás
(numero)

los/las _____ perfectas.
(sustantivo)

Chef Solus - Diversión con la Seguridad Alimentaria

Empareja los dibujos correctos.



Chef Solus - Diversión con la Seguridad Alimentaria

Empareja los dibujos correctos.

