

CUINA - BERENEM?

BOCATA CRANC

COM HO FEM? Agafarem croissants petits i el tallarem per la meitat posarem dins una rodanxa de pernil dolç i un altre de formatge, enganxarem dos ulls mòbils a 2 escuradents i els clavarem a la part de dalt del croissant i ja tindrem el cranc per a menjar.



Ingredients:
Croissants
pernil dolç
formatge
escuradents
ulls mòbils.

BATUT DE PLÀTAN

COM HA FEM? Tallarem el plàtan a trosset i ho posarem dins d'un recipient, afegirem llet que passi de la mida del plàtan, afegim sucre avainillat i ho triturarem tot amb un turmix. Ho servirem a un got de tubo amb una palleta.

Ingredients: Plàtans,
llet, sucre avainillat,
recipient, turmix, got
de tubo i palleta



BOCATES DIVERTITS

COM HO FEM? Agafarem 2 pa de motlle i posarem al mig una rodanxa de pernil dolç i una de pernil amb motlles que tindrem en formes (rodona, quadrat, cors, rombes...) li donarem forma al pa de motlle, també podem repetir l'operació amb paté i un altre amb nocilla, per fer-lo més divertit li enganxarem un escuradents amb una oliva. I ja tindrem el berenar variat d'entrepans per a servir.

Ingredients: Pa de motlle,
pernil dolç, formatge, paté,
nocilla, motlles,
escuradents, olives.



BROTXETA DE FRUITA

COM HO FEM?

Agafarem 3 o 4 tipus de fruita, la pelarem i la tallarem a trossets. A continuació agafaré un pal de pinxo i anirem introduint la fruita als pals, per finalitzar podem tirar pel damunt xocolata desfeta. Ho servirem amb una safata.

Ingredients:
Fruita
Pals de pinxo
Ganivet
Xocolata desfeta



PIRULETES!

COM HO FEM? Obrirem una làmina de pasta fullada i l'omplirem amb pernil dolç al damunt i afegirem formatge i enrotllarem anirem clavant pals de pinxo cada dos dits i després tallarem per la meitat dels dos pals. Anirem posant la piruleta damunt d'una safata de forn, abans d'enfornar pintarem amb ou i ho courem uns 10 minuts. Per a servir ho posem a una safata i ja ho tenim llest per a menjar. Bon profit.

Ingredients:
Pasta fullada
Pernil dolç
Formatge, ou
Pals de pinxo



XOCOKIWI

COM HO FEM? Agafarem un Kiwi i el pelarem el tallarem a rodanxes de mida d'un dit, a cada rodanxa li clavarem un pal gelat, a part desfarem una barra de xocolata. Anirem introduint el kiwi a la xocolata fins que estigui tot cobert, ho posarem a un plat a 15 minuts a la nevera, passats els minuts ja tindrem el berenar a punt per menjar.

Ingredients:
Kiwi
Xocolata
Pals de gelat

