

## CUINEM POSTRES

### NIUS CRUIXENTS

**Com ho fem?** Posarem dins d'un vol xocolata i la desfarem al microones, una volta desfeta introduïrem trossets de "palitos salats" dins i ho barrejarem. Amb ajuda d'una cullera distribuïrem porcions de la mescla a diferents paperines de paper de magdalenes. Forma petits nius crean un forat central. Deixar refredar completament perquè la xocolata s'assequi abans de decorar amb els ous de colors.



#### Ingredients:

Xocolata,  
Palitos salats  
vol, paperines  
de magdalenes  
ous xocolata.

### MAGDALENES DECORADES

**Com ho fem?** Llevarem el paper a les magdalenes que volguéssim decorar i les posarem a un plat cap per avall. A part desfarem una tableta de xocolata al microones, podem desfer una negra i una blanca per decorar-les de diferents colors, quan tinguem la blanca desfeta podem posar-la en dos vols i afegir a cada vol una goteta de colorant de colors diferents així farem la xocolata de colorets. Per decorar posem ous petits de xocolata.

**Ingredients:** Magdalenes,  
Xocolata, colorant alimentari,  
ous de xocolata.



### CONILLETES DE XOCOLATA

**Com ho fem?** Estendrem la pasta fullada i amb un motlle en forma de conill anirem tallant la massa, la meitat de formes les untarem al nocilla i l'altra meitat la posarem damunt la xocolata, ho posarem a una safata de forn per a enformar a 180° durant 15 minuts, quan ho posem a un plat per a servir li tirem una mica de sucre glaç pel damunt.

**Ingredients:**  
Pasta fullada, nocilla



### PIRULETES DE XOCOLATA

**Com ho fem?** Desfarem la xocolata en 3 vols diferents (blanca, en llet i negra). Damunt d'un paper de forn col·locarem pals de pinxo i posarem un poc de xocolata amb llet, deixarem refredar un quart d'hora a la nevera i tornarem a afegir un poc de xocolata en aquest cas blanca. Això tindrem piruletes bicolors, per decorar podem posar lacasitos o virutes de colors.



#### Ingredients:

Xocolata blanca,  
amb llet i negra,  
lacasitos,  
virutes colors,  
pals de pinxo.

### DONUTS MONA

**Com ho fem?** Agafarem un donuts i el posarem a un plat. A part desfarem xocolata (blanca, amb llet o negra) la que ens agradi més. Una volta desfeta la xocolata la tirarem al damunt del donuts. Per decorar hi posarem un ou de xocolata al forat del donuts i damunt la xocolata posarem lacasitos.

**ingredients:**  
donuts,  
xocolata,  
lacasitos,  
ous xocolata



### PIRULETES DE MERMELADA

**Com ho fem?** Tallarem la pasta fullada amb dibuixos de conill (a la imatge està visualitzat) li posarem un pal de piruleta i li posarem una cullerada de mermelada de fresa (o altre gust) tapem el conillet i el posem al forn a 180° 15 minuts. I ja tindrem llest els conillets per a menjar.

#### Ingredients:

Pasta fullada, mermelada, pal de piruleta

