


Mom Trésor
IDEAS & EARLY STIMULATION

COCINA MÁGICA

Recetas Navideñas para cocinar
con tus niños y niñas
en estas fiestas





Muchas gracias por haber descargado este recetario navideño, lo he hecho con toda la ilusión para compartirlo contigo.

En mi experiencia, cocinar con los niños y las niñas durante las festividades no solo crea recuerdos duraderos, sino que también fomenta el desarrollo integral de los pequeños a través de la participación activa y práctica en la preparación de deliciosos platos fáciles y divertidos en casa.

Descubre cómo esta experiencia culinaria no solo llenará tu hogar con aromas festivos, sino que también nutrirá el crecimiento emocional, cognitivo y social de tus peques.

Si les das la oportunidad de ser creativos y divertirse, crearás con tus niños y niñas momentos memorables que nunca olvidarán.



INDICE DE RECETAS

1

Tostadas navideñas con
chocolate y fruta.

2

Galletas decoradas con
glaseado y chispas de colores.

3

Árboles de frutas.

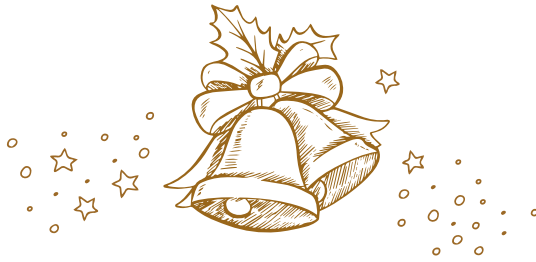
4

Cupcakes Navideños.

5

Chocolate Caliente con nubes
de malvavisco y bastones de
caramelo.





TOSTADAS NAVIDEÑAS CON CHOCOLATE Y FRUTA

Ideales para desayunar el día de Navidad

INGREDIENTES

4 a 6 rebanadas de pan de molde
1 pote de chocolate unttable o Nutella
2 Kiwis
4 Fresas
1 Granada
20 Arándanos o las frutas de tu preferencia

PASO A PASO

- 1 Tostar los panes para que estén crujientes.
- 2 Lavar y preparar las frutas: Con la ayuda de tu peque, quita las semillas de la granada, pela los kiwis, los arándanos y las fresas y córtalas en pequeños triángulos. Separa las frutas en boles diferentes.
- 3 Untar los panes con el chocolate. Dale a tu niño o niña la delicia de untar los panes. ¡Será una gran experiencia! ¡Te lo garantizo!.
- 4 Decorar cada tostada con las frutas para conseguir motivos navideños, deja que tus peques creen combinaciones deliciosas.



GALLETAS DECORADAS CON GLASEADO Y CHISPAS DE COLORES

Para compartir en las meriendas con la familia

INGREDIENTES

Para las Galletas

- 50 g. de Mantequilla sin sal
- 50 g. de Azúcar blanca
- 125 g. de Harina
- 1 Huevo
- 3 ml. de Esencia de vainilla

Para la crema

- 1 clara de huevo
- 200 g. de Azúcar glas
- ½ cdita de Esencia de vainilla
- Colorantes comestibles (rojo, verde, blanco)

PASO A PASO

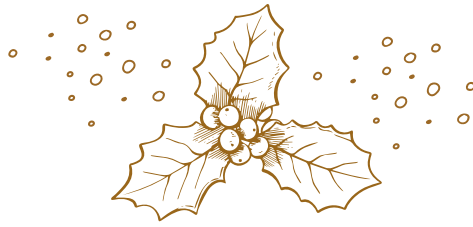
Para las Galletas

- 1 Batir en un bol, la mantequilla con el azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una consistencia cremosa. Agregar el huevo y mezclar muy bien hasta que se integre a la masa. Deja que tu niño o niña vierta cada ingrediente, lo disfrutará muchísimo.
- 2 Agregar la harina poco a poco hasta obtener una consistencia maleable y una textura homogénea. Envolver en papel film y llevar a la nevera durante 1 hora.
- 3 Estirar la masa y usar un cortador en forma de árbol para formar las galletas de Navidad, también puedes cortar con la ayuda de un cuchillo para darle las formas. Si tienes un cortador, será más fácil que tu peque te ayude.
- 4 Cocinar sobre un tapete de silicona o en una bandeja con papel para horno por 7 minutos a 180°C. Dejar enfriar y reservar.

Para la Crema

- 1 Batir la clara de huevo a punto de nieve con una gota de esencia de vainilla. Cuando monten las claras, agregar poco a poco el azúcar glas hasta obtener una consistencia cremosa.
- 2 Repartir en distintos cuencos para pintar con los colorantes comestibles.
- 3 Llevar la crema a diferentes mangas pasteleras y decorar los árboles como más te guste. También se pueden utilizar chispas de colores para simular las luces navideñas.
- 4 Esperar a que la crema se solidifique y disfrutar de las deliciosas galletas.





ÁRBOLES DE FRUTAS

¡Un snack saludable y festivo!

INGREDIENTES

Palillos para brochetas

500 gr de Fresas

Cono de porexpan

Azúcar glas

Chocolate para derretir
(opcional)

PASO A PASO

- 1 Lavar bien las fresas y secarlas con la ayuda de tus peques. Cortar los rabos si los tienen largos, pero dejarles las hojas verdes porque harán de decoración.
- 2 Fundir el chocolate de tu preferencia y mojar las fresas hasta la mitad (opcional si has decidido ponerle el chocolate). Dejar secar.
- 3 Pinchar las fresas por el lado del rabo, clavar la brocheta casi del todo. O si lo prefieres, puedes pincharlas al revés así podrás sacar las fresas tirando del rabito.
- 4 Permitir que tu peque vaya clavando las brochetas con las fresas desde la base del cono, indicando que comience por abajo para luego ir subiendo. (Importante: A medida que se acercan a la cima del árbol será necesario cortar los palitos de brocheta porque el cono se hace más delgado).
- 5 Espolvorear al final con un poco de azúcar glas.



CUPCAKES NAVIDEÑOS

Una delicia facilísima para sorprender a todos

INGREDIENTES

Para la base del cupcake

75 g. de Harina para bizcochos
75 g. de Azúcar
50 g. de Mantequilla
1 Huevo
1 Cucharada de leche
1 cdita. de Esencia de vainilla
1 cdita. de Levadura en polvo

Para el frosting del cupcake

125 g. de Mantequilla
125 g. de Azúcar glas
125 g. de Queso de untar
1 cdita. de Esencia de vainilla
Colorantes comestibles (rojo y verde)
Caramelos rojos

PASO A PASO

Para los cupcakes

- 1 Precalentar el horno a 180°C aproximadamente.
- 2 Batir la mantequilla en un bol grande hasta que quede una textura cremosa. Añadir el azúcar, la cucharada de leche y la esencia de vainilla, y batir hasta conseguir una masa homogénea. Añadir el huevo a la mezcla sin dejar de batir hasta que quede completamente integrado (permite que tus peques te ayuden a introducir los ingredientes incluso que puedan cascar los huevos).
- 3 Tamizar en otro bol la harina para los bizcochos con una cucharadita de levadura en polvo y mezclar todo.
- 4 Repartir la masa de los cupcakes en varios moldes.
- 5 Hornear durante unos 15 o 20 minutos, o hasta ver que la masa sube y adquiere consistencia.

Para el frosting

- 1 Añadir en un bol la mantequilla, el azúcar glas, la cucharadita de esencia de vainilla y el queso de untar.
- 2 Separar el frosting por partes iguales en tres distintos recipientes (uno sin colorante, otro con colorante rojo y el otro con verde. No hace falta echar demasiado ya que adquieren el color rápidamente).
- 3 Con la ayuda de unas mangas pasteleras de cada color dejamos que los peques añadan el frosting sobre los cupcakes dándole la forma de árbol de Navidad
- 4 Espolvorear los caramelos por encima.





CHOCOLATE CALIENTE CON NUBES DE MALVAVISCO Y BASTONES DE CARAMELO

Especial para las tardes de mucho frío

INGREDIENTES

½ litro de Leche (de tu preferencia)
1 cdita. de Esencia de vainilla
1 Tableta de chocolate negro o chocolate soluble
1 Bolsa de malvaviscos
1 Bolsa de bastoncitos de caramelo

PASO A PASO

- 1 Calentar la leche a fuego lento en una olla o el microondas.
2. Añadir el chocolate a la leche.
3. Dejar enfriar a temperatura ambiente hasta que esté tibio.
4. Añadir una pizca de extracto de vainilla, remover y junto con tus peques decorar con los malvaviscos, los bastoncitos ¡y a disfrutar!



Este libro de recetas navideñas
"Navidad Mágica" es una publicación
gratuita como agradecimiento por la
compra del **Libro de Colorear Navidad**
a traves de Amazon.

Está prohibida su distribución o venta
sin la autorización de la autora.

Copyright 2023 - MomTrésor

MomTrésor
IDEAS & EARLY STIMULATION 