

Disney PLANES FIRE & RESCUE



RECETA DE S'MORES

Ya sea que estés de campamento en el jardín de tu casa o viviendo una aventura en plena naturaleza, ¡tienes que probar estas deliciosas recetas de s'mores!

S'MORES DE FOGATA DE PULASKI



NECESITARÁS:

Galletas saladas Graham, partidas en cuadrados.
Barras de chocolate con leche solo, partidas en trozos del mismo tamaño que los cuadrados de las galletas saladas.
1 una bolsa grande de malvaviscos.
Palillos de madera (para tostar los malvaviscos).
Una fogata o un hogar.

INSTRUCCIONES:

Toma 1 galleta salada y pártela por la mitad (una mitad será la cobertura del s'more y la otra, la base). Quita el envoltorio a la barra de chocolate. Pártela en trozos más pequeños. Cubre las mitades de las galletas saladas con los trozos de chocolate del tamaño adecuado.

Pon un malvavisco en un palillo y sostenlo sobre el fuego hasta que esté tostado. Toma tu malvavisco tostado (todavía en el

palillo) y ponlo junto a la galleta salada que tiene el chocolate. Después, toma la otra mitad de la galleta salada y cubre el malvavisco caliente, presionando hacia abajo con suficiente firmeza para poder extraer el palillo. Deja que se enfríe, cómetelo y repite.



S'MORES DE HORNO DE OL' JAMMER



NECESITARÁS:

Galletas saladas Graham, partidas en cuadrados.
1 bolsa de chips de chocolate semidulce.
1 bolsa de minimalvaviscos.
Precalienta el horno para hornear.
Cubre una bandeja para galletas con papel para hornear o papel de aluminio.

INSTRUCCIONES:

Toma 1 galleta salada y pártela por la mitad (una mitad será la cobertura del s'more y la otra, la base). Coloca todas las galletas saladas unas junto a otras formando filas en la bandeja ya preparada, sin dejar ningún hueco entre ellas.

Distribuye los minimalvaviscos de manera uniforme sobre las galletas saladas que servirán de base. Esparce una capa de chips de chocolate sobre los malvaviscos.

Hornea durante unos 5 o 10 minutos con la puerta del horno entreabierta. Saca la bandeja del horno cuando los bordes de los malvaviscos estén dorados.

Une las coberturas y bases de los s'mores. Presiónalas suavemente unas contra otras. Deja enfriar los s'mores y cómetelos.

EL CINES EL 18 DE JULIO