

PALETAS DE GALLETA & ANICILLOS

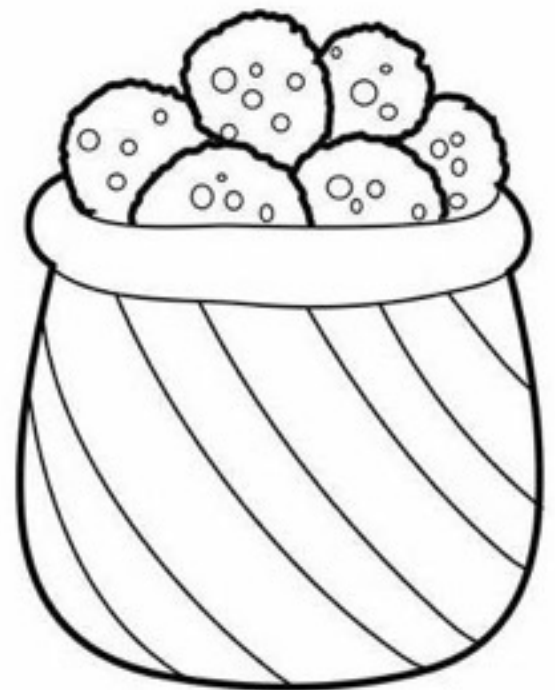
ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES:

- 2 paquetitos de Oreos Golden, 8 galletas completas.
- 2 tazas de Candy Melts naranja
- 8 palitos para paletas
- Anicillos multicolor
- ½ cucharadita de diluyente, aceite de canola o de coco

UTENSILIOS:

- 2 tazones pequeños, para microondas
- 1 cucharita
- cucharitas medidoras
- 1 espátula pequeña o cuchillo de mantequilla
- papel parafinado o encerado



INSTRUCCIONES:

1. Abran las oreos, para separar la galleta del relleno.
2. Un adulto deberá de derretir el chocolate. Colocar los candy melts en un tazón de tamaño adecuado, para microondas junto con $\frac{1}{2}$ cucharadita de diluyente, o aceite. Derretir en incrementos de 10 segundos. Derretir y mezclar hasta que tenga consistencia suave y uniforme. Si aún estuviera muy espeso, se puede agregar $\frac{1}{4}$ de cucharadita adicional de diluyente o aceite. Un adulto deberá de derretir el chocolate.
3. Tomar un palito para paleta, y sumergir la punta dentro de los candy melts derretidos. Presionar con cuidado en el lado de la galleta con relleno. Luego agregar un poco al otro lado de la galleta y presionar con cuidado para unir las dos mitades, y que quede el palito en medio. Repetir el proceso con el resto de las galletas, y llevarlas al congelador por 5 minutos.
4. Mientras las paletas de galleta se endurecen, coloquen los anicillos en un tazón amplio, y tengan a la mano una pequeña espátula de repostería o un cuchillo de mesa, para ayudarse a levantar la paleta de galleta.
5. Retirar las galletas del congelador, y recalentar el chocolate por 5 segundos.
6. Sumergir un lado de la galleta en el material derretido, luego sumergir el otro lado. Inmediatamente, pasar ambos lados por el plato de anicillos, presionando ligeramente para que se peguen. Colocar en una rejilla, o sobre papel parafinado para que sequen.

Caricatura de Galletas:

<http://thelittleladybird.com>

PARA VER LA RECETA PASO A PASO, VISITAR LASFOODIES.COM