

CUBILETES DE PIÑATA

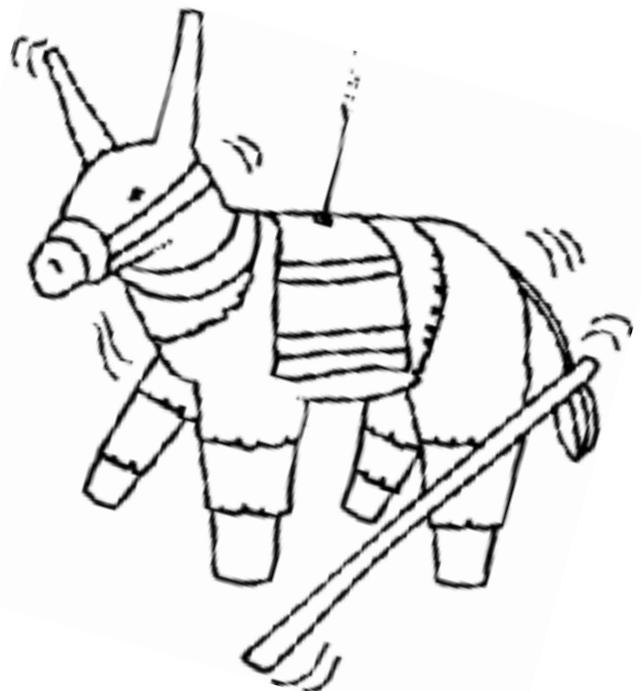
ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES:

- 6 cubiletes de vainilla
- ½ taza de anicillos variados, mezclados para rellenar los cubiletes
- anicillos variados, para decorar los cubiletes
- frosting de vainilla

UTENSILIOS:

- Boquilla 1M
- Manga pastelera
- *cupcake corer* o un cuchillo
- 1 tazón para mezclar los anicillos
- 1 cucharadita para mezclar y servir los anicillos



INSTRUCCIONES:

1. Cuando los cubiletes estén listos, llevarlos al área de trabajo.
2. Utilizando un cupcake corer (o un cuchillo con filo) cortar el agujero/círculo en el centro del cubilete, cortando la parte superior aproximadamente 1 pulgada hacia el centro. Separarlo del cubilete y colocarlo a un lado para utilizarlo después.
3. Colocar aproximadamente 1 cucharadita de anicillos variados en el centro del cubilete.
4. Tapar de nuevo el cubilete con la tapadera sobre el relleno de anicillos. Si no entra completo, pueden cortarle un poco de la base al tapón de cubilete. Presionar hacia abajo con cuidado para cerrarlo y repetir con el resto de cubiletes.
5. Utilizando una manga pastelera, decorarlo con formando una estrella, y terminar de decorar con los anicillos restantes.

Caricatura:

<http://kidprintables.com/>