

MUÑECO DE JENGIBRE DE RICE CRISPIS

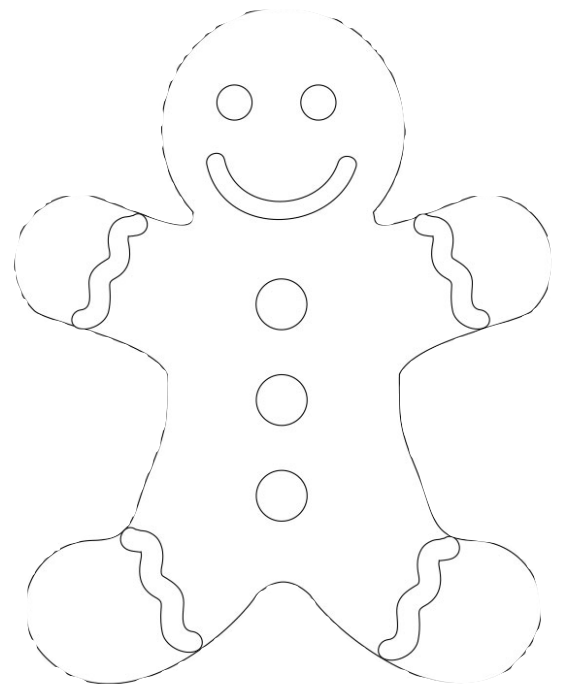
ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES:

- ¼ taza de mantequilla (½ barra) + más para engrasar
- 6 tazas de malvaviscos
- 1 cucharadita de pumpkin spice (mezcla de especias: canela, jengibre, clavo, nuez moscada)
- 5 ½ tazas de cereal de arroz de chocolate (Choco Crispis)
- Anillos grandes plateados u otro dulce o botoneta para botones.

UTENSILIOS:

- Bandeja de galletas
- Olla mediana
- Taza y cucharas medidoras
- Espátula de silicón
- Molde de muñeco de jengibre



INSTRUCCIONES:

1. Preparar una bandeja para galletas engrasando el fondo y los lados.
2. A fuego lento, derretir la mantequilla. Añadir los malvaviscos y revolver para derretir, luego agregar el pumpkin spice.
3. Agregar el cereal hasta que esté bien combinado.
4. Colocar la mezcla sobre la bandeja preparada, extendiéndola hasta que tenga un grosor de aproximadamente ½ pulgada. Con el cortador de galletas de hombres de jengibre, sacar las formas y colocarlas sobre un pedazo de papel encerado.
5. Decorar con anicillos, o glaseado de galletas como se desee.

Caricatura de Serpiente:

coloringcastle.com