

# MUÑECOS DE NAVIDAD

DULCES COMO LA DULCE NAVIDAD



¡Hola! ¡¡Soy Nieve!!  
Te invito a preparar mi mágica  
receta para crear muñecos de nieve.  
¡No olvides los ingredientes secretos:  
travesaños, nissas y magia!



**CONSEJOS DUENDERILES:** Luego de cocinar recuerda dejar limpio y ordenado, tal como lo encontraste al comenzar.

## INGREDIENTES

### PARA LOS MUÑECOS

marshmallows blancos  
chocolate blanco para derretir  
chocolate negro para el sombrero  
choco crunch para los ojos  
galletas oreo o tritón  
porotitos de caramelo color rojo  
perlas doradas comestibles  
colorante negro  
dulces tubo de gelatina rojos

### UTENSILIOS

1 tijera  
1 cuchillo sin filo  
brochetas  
pincel

GINGER  
TIPS

### SEAMOS CREATIVOS EN LA COCINA:

si no encuentras decoraciones choco crunch pueden reemplazarlo con m&m mini o dos puntos de chocolate cobertura

*¡Recuerda siempre cocinar con la supervisión y ayuda de un adulto!*

## PREPARACIÓN

1. Con la ayuda de una tijera, corta algunos de los marshmallows por la mitad y reservalos en un costado.
2. Separa las galletas oreo o tritón por la mitad con mucho cuidado y saca la crema con la ayuda de un cuchillo sin filo hasta que queden sin crema.
3. Derrite el chocolate negro y con la ayuda de una brocheta, pincha el marshmallow y sumérgelo en el chocolate.
4. Luego con la ayuda de dos brochetas dispone el marshmallow ya cubierto de chocolate sobre una de las galletas, para así formar el sombrero de tu muñeco.
5. Toma uno de los marshmallows blancos y con la ayuda de una brocheta hazle un orificio en el centro, introduce el porotito de caramelo rojo simulando su nariz y dos choco crunch para sus ojos.
6. Luego toma otro marshmallow y hazle 3 orificios en fila con una brocheta, introduce una perla dorada en cada uno de los orificios, simulando los botones.
7. Pon colorante negro en un pocillo y con un pincel haz 5 puntos para armar la boca de nuestro muñeco de nieve.
8. En una brocheta pincha un marshmallow, el marshmallow con botones, el marshmallow con la cara.
9. Luego toma el sombrero de galleta con marshmallow que hicimos en el paso 4 y añade chocolate blanco derretido en la parte de abajo de la galleta, y pégalo a la cabeza de nuestro muñeco, de esta manera quedará firme.
10. Con uno de los dulces tubo de gelatina, hazle la bufanda y pégala con un punto de chocolate blanco... ¡y listo! ¡Disfrútalo!

La paciencia es una gran virtud, que te invito a ejercitar con esta rica receta. Hoy es una gran oportunidad para pasar un buen tiempo en familia. La casita queda mucho más rica y firme si te tomas el tiempo de dejar que la preparación descansa varias horas entre cada etapa.

Puedes ver ideas de decoración y un paso a paso guiado en nuestro canal de youtube y redes sociales.

f @miduendemagicooficial  
[miduendemagico.com](http://miduendemagico.com)