

# RENITOS MÁGICOS

BAÑADOS EN CHOCOLATE

¡Hola! ¡¡Soy Kari!!  
Te invito a preparar mi receta para  
hacer muchos mágicos renitos como  
yo ¡No olvides los ingredientes  
secretos: travesaños, risas y amor!



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

## INGREDIENTES

### PARA LOS RENOS

galletas oreo o tritón  
chocolate blanco para la cobertura  
chocolate negro para los cuernos  
chubis o m&m rojos  
choco crunch para los ojos  
manjar

### UTENSILIOS

2 mangas plásticas (puedes usar una bolsa plástica y cortarle una esquina)  
mat de silicona (o una bandeja forrada con film plástico)  
bombillas de papel  
2 pocillos para derretir el chocolate  
papel mantequilla

## 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

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 descanse varias horas entre cada etapa.

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

## PREPARACIÓN

1. Separar las galletas oreo o tritón por la mitad con mucho cuidado, intentando que la crema quede pegada a uno de los lados (si queda en ambos lados sirven de igual manera, así que no te preocupes)
2. Ponlas sobre el mat de silicona o la bandeja forrada en film plástico
3. En una de las mangas poner el manjar y luego rellenar solo un costado de las galletas, haciendo pequeños conos.
4. Luego utiliza las bombillas de papel y sitúa la parte de arriba de ellas sobre el manjar, preocupándote de que queden centradas en la galleta.
5. Cierra la galleta con sus caras opuestas.
6. Luego con la ayuda de las bombillas, cubre las galletas con el chocolate blanco derretido.
7. Antes de que se endurezca el chocolate, pega el chubi rojo para su nariz y los choco crunch para sus ojos

8. Con la ayuda de un vaso, introduce el chocolate negro derretido en la otra manga, ciérrala y corta un pequeño pedacito en su punta.
9. Sobre una bandeja con papel mantequilla arma los cuernos de tu reno (puedes hacer así 🐇)
10. Pínchalos entre ambas galletas en la parte superior, donde se encuentra el manjar... ¡y listo! ¡disfruta de tus deliciosos renitos!



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)