kiwilimón

COCINANDO CON NIÑOS

PRESENTADO POR:

SMUCKER'S®

kiwilimón

BARRITAS DE CEREAL CON MALVAVISCO

kiwilimón

SMUCKER'S

BARRITAS DE CEREAL CON MALVAVISCO

TIEMPO: 20 min **DIFICULTAD: Baja** **PORCIONES: 10**

PARA LAS BARRITAS

- 4 tazas de cereal de arroz inflado blanco
- 2 tazas de malvavisco blanco
- ¾ taza de **Mermelada Smucker's® de Cereza**

PARA DECORAR

- 1 taza de chocolate blanco
- suficientes colorantes vegetales *(rosa, azul, lila, verde, amarillo)*
- suficientes ojitos comestibles

PREPARACIÓN

1. Calienta agua en una olla a temperatura media hasta que hierva, entonces coloca encima el tazón con malvavisco blanco y remueve con ayuda de una espátula hasta que se deshagan por completo.

2. Vierte el cereal de arroz inflado y la **Mermelada Smucker's® de Cereza** en el tazón con malvaviscos derretidos, mezcla con una espátula o miserable para integrar por completo.

3. Pasa la mezcla de arroz a un molde o refractario previamente engrasado y congela por 20 minutos.

4. Retira del congelador y cuando aún esté muy frío, corta en forma de barritas; regresa al congelador hasta su uso.

5. Derrite el chocolate blanco por 1 minuto en microondas, en lapsos de 20 segundos; divídelo para pintarlo de diferentes colores.

6. Baña la punta de las barritas con los diferentes colores de chocolate y chorréalas un poco en forma de decoración; antes de que solidifiquen, coloca los ojitos comestibles; enfría nuevamente por unos minutos y ¡disfruta!

kiwilimón

HOT CAKES De CHOCOLATE

kiwilimón

SMUCKER'S

HOT CAKES DE CHOCOLATE

TIEMPO: 33 min **DIFICULTAD: Baja** **PORCIONES: 4**

PARA LA MEZCLA DE HOT CAKES

- 2 ¾ tazas de harina
- ¼ taza de cocoa en polvo
- 2 cditas. de polvo para hornear
- 2 ½ tazas de leche
- 3 huevos
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- ¼ taza de mantequilla *(derretida)*

PARA COCINAR LOS HOTCAKES

- suficiente mantequilla *(para cocinar)*
- 1 taza de **Mermelada Smucker's® de Cereza**

PARA DECORAR

- suficiente chocolate *(derretido)*
- suficientes moras azules
- suficientes frambuesas
- suficientes chispas de chocolate

PREPARACIÓN

1. Para la mezcla de hot cakes. En un bowl cierne la harina con ayuda de un colador, haz lo mismo con la cocoa en polvo y el polvo para hornear, y después mezcla hasta integrar. Agrega la leche, el huevo, la esencia de vainilla y la mantequilla derretida, mezcla hasta integrar de nuevo y que obtengas una consistencia ligeramente espesa.

2. En un sartén caliente (del tamaño que desees hacer tu hot cake) derrite una cucharadita de mantequilla, luego vierte una cucharada grande de la mezcla y en el centro coloca la **Mermelada Smucker's® de Cereza** , cubre con más mezcla de hot cakes y cocina a fuego bajo, hasta que comiencen a aparecer burbujas pequeñas, entonces voltea y termina de cocinar.

3. Sirve los hot cakes con chocolate derretido, decora con moras, frambuesas y chispas de chocolate.

kiwilimón

SÁNDWICH De TOCINO GLASEADO

kiwilimón

SMUCKER'S

SÁNDWICH De TOCINO GLASEADO

TIEMPO: 35 min **DIFICULTAD: Baja** **PORCIONES: 4**

PARA EL TOCINO GLASEADO

- 1 taza de **Mermelada Smucker's® de Cereza**
- ½ taza de jugo de naranja
- 1 cdta. de pimienta
- 250 g de tocino

PARA EL SÁNDWICH

- suficientes rebanadas de pan blanco de caja *(gruesas y con costra)*
- 4 jalapeños *(limpios, desflemados y cortados en rajas)*
- 1 taza de queso cheddar *(rallado)*
- mayonesa al gusto
- mostaza al gusto
- suficiente lechuga italiana
- suficiente jitomate *(en rodajas)*
- suficiente aguacate *(en láminas)*

PARA ACOMPAÑAR

- chips de vegetales de camote y papa al gusto
- pepinillo en vinagre al gusto

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 170 °C.

2. Para el glaseado, en una olla pequeña calienta la **Mermelada Smucker's® de Cereza** con el jugo de naranja y la pimienta por 10 minutos, a temperatura media, hasta disolver e integrar los ingredientes.

3. Acomoda el tocino en una charola, barniza con el glaseado y hornea por 15 minutos aproximadamente; si es necesario, barniza nuevamente con el glaseado mientras el tocino aún sigue en el horno. Una vez que el tocino esté dorado y crujiente, retira del horno y reserva.

4. Aprovecha el calor del horno para tostar el pan: en una de las tapas coloca las rajas y el queso cheddar y gratina. Retira.

5. Arma el sándwich: en la tapa que quedó libre unta la mayonesa y la mostaza (tapa de arriba); utiliza de base la otra tapa y agrega la lechuga, el tocino, el jitomate y el aguacate; salpimienta los vegetales si consideras necesario; cierra el sándwich con la otra tapa.

6. Corta el sándwich por la mitad, sirve y acompaña con chips y pepinillos.

kiwilimón

HOJALDRITAS De JAMÓN GLASEADO

kiwilimón

SMUCKER'S

HOJALDRITAS De JAMÓN GLASEADO

TIEMPO: 1 h 5 min **DIFICULTAD: Baja** **PORCIONES: 4**

PARA EL RELLENO

- ½ taza de **Mermelada Smucker's® de Chabacano**
- 3 cdas. de jugo sazonador
- 1 cda. de mostaza
- 1 ½ taza de jamón

PARA EL HOJALDRE

- 500 g de hojaldre
- 1 taza de queso manchego
- ½ taza de **Mermelada Smucker's® de Chabacano**
- 1 huevo *(para barnizar)*
- suficiente ajonjolí blanco *(para espolvorear)*

PREPARACIÓN

1. Para el relleno, en una sartén cocina la **Mermelada Smucker's® de Chabacano** con el jugo sazonador y la mostaza por 5 minutos, agrega el jamón y cocina por 10 minutos más, hasta que esté glaseado. Reserva y deja enfriar.

2. Estira el hojaldre con aproximadamente de 5 mm de grosor sobre una superficie enharinada, luego coloca encima el jamón glaseado, el queso manchego y la **Mermelada Smucker's® de Chabacano**. Enrolla, refrigera por 15 minutos, luego corta y barniza con huevo y espolvorea con ajonjolí blanco.

3. Coloca sobre una charola y hornea a 180 °C por 30 minutos. Sirve calientes y disfruta.

kiwilimón

CROQUETAS De PAPA CON QUESO

kiwilimón

SMUCKER'S

CROQUETAS De PAPA CON QUESO

TIEMPO: 33 min **DIFICULTAD: Baja** **PORCIONES: 4**

PARA LAS CROQUETAS

- 6 papas *(cortadas en cuadros medianos y cocidas)*
- 1 taza de queso gouda *(en cuadros medianos)*
- ½ cda. de pimienta negra molida
- 1 cda. de sal
- ¼ taza de pan molido
- 1 huevo
- 2 cdas. de queso parmesano
- ½ taza de **Mermelada Smucker's® de Chabacano**

PARA EMPANIZAR Y FREÍR

- 1 taza de harina
- 2 huevos
- 1 taza de pan molido
- suficiente aceite vegetal

PARA DECORAR

- suficiente perejil *(picado finamente)*

PREPARACIÓN

1. En un bowl aplasta las papas hasta formar un puré, agrega la pimienta, la sal, el pan molido, el huevo y el queso parmesano, y mezcla hasta formar una masa homogénea.

2. Forma bolitas con la masa y aplástalas con tu dedo para poder agregar media cucharadita de **Mermelada Smucker's® de Chabacano** y, encima de ella, un cuadrito de queso. Cubre con más masa de las papas hasta formar una bolita. Forma bolitas hasta acabar con la masa.

3. Coloca en diferentes platos la harina, el huevo previamente batido y el pan molido. Pasa cada una de las bolitas por ellos, empieza por la harina, luego por el huevo y por último, por el pan molido. Reserva.

4. En una olla calienta el aceite y fríe las bolitas por 5 minutos, o hasta que estén doradas. Saca del aceite y coloca en un plato con papel absorbente.

5. Sirve las bolitas en un plato extendido y decora con perejil.

kiwilimón

BROCHETAS DE CERDO HAWAIANAS

kiwilimón

SMUCKER'S

BROCHETAS DE CERDO HAWAIANAS

TIEMPO: 1 h 20 min **DIFICULTAD: Baja** **PORCIONES: 4**

PARA MARINAR LA CARNE

- 600 g de lomo de cerdo *(limpio y sin hueso)*
- 4 cdas. de jugo sazonador
- 4 cdas. de salsa inglesa
- ¼ taza de salsa teriyaki
- ¼ taza de jugo de naranja
- 1 cda. de jengibre *(finamente picado)*
- 1 cdta. de ajo *(picado)*
- ½ taza de **Mermelada Smucker's® de Cereza**
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA LAS BROCHETAS

- 1 taza de cebolla morada *(en cubos)*
- 1 taza de chile cuaresmeño *(en cubos)*
- 1 taza de piña *(en cubos)*
- 2 cdas. de aceite de ajonjolí
- suficiente cebollín
- suficiente arroz blanco

PARA DECORAR Y ACOMPAÑAR

- suficiente cebollín
- suficiente arroz blanco

PREPARACIÓN

1. Sobre una tabla corta el cerdo en cubos medianos.

2. En un bowl mezcla la carne de cerdo con el jugo sazonador, la salsa inglesa, la salsa teriyaki, el jugo de naranja, el jengibre, el ajo, la **Mermelada Smucker's® de Cereza**, la sal y la pimienta; refrigera por una hora.

3. Inserta 2 piezas de cerdo en un palillo para brocheta, seguido de la cebolla morada, el chile cuaresmeño y la piña. Repite el proceso hasta llenar los palillos.

4. Sobre una parrilla caliente vierte el aceite de ajonjolí y cocina las brochetas de 15 a 20 minutos, o hasta que el cerdo esté cocido y se vean doraditas.

5. Decora con cebollín y acompaña con arroz blanco. Disfruta.

kiwilimón

SÁNDWICH DE GALLETA CON HELADO

kiwilimón

SMUCKER'S

SÁNDWICH DE GALLETA CON HELADO

TIEMPO: 12 h 9 min DIFICULTAD: Baja PORCIONES: 8

PARA HACER EL HELADO

- 2 yemas de huevo
- 30 ml de agua
- 60 g de azúcar refinada
- 200 ml de crema para batir
- 10 ml de esencia de vainilla

PARA ARMA EL SÁNDWICH

- 50 g de **Mermelada Smucker's® de Frambuesa**
- suficientes galletas

PREPARACIÓN

1. Coloca en baño María las yemas, el agua y el azúcar, y bate con ayuda de una batidora de mano a velocidad alta por 4 minutos, hasta que la mezcla se espese y cambie de color. Retira del baño María y bate por 5 minutos más hasta que la preparación se torne blanca y esté lisa y brillante. Reserva.

2. En un bowl bate la crema para batir por 2 minutos a velocidad media, agrega la esencia de vainilla y continúa batiendo por 3 minutos más. Añade la preparación anterior e integra con ayuda de un miserable en forma envolvente y con movimientos suaves.

3. Vierte en un recipiente de vidrio, extiende la mezcla por toda la superficie, añade la **Mermelada Smucker's® de Frambuesa** y con una cuchara haz el efecto de marmoleado, para no incorporar completamente al helado. Cubre con plástico adherente y congela 12 horas.

4. Usa un scoop o cuchara para helado y forma bolas, coloca las galletas en los extremos de ellas para formar los sándwiches. Sirve.

kiwilimón

VASITOS De BANANA SPLIT

kiwilimón

SMUCKER'S

VASITOS De BANANA SPLIT

TIEMPO: 10 min **DIFICULTAD:** Baja **PORCIONES:** 2

PARA EL BANANA SPLIT

- 3 plátanos
- ½ taza de crema para batir
- 1 cdta. de canela
- ½ taza de jarabe de chocolate
- 1 taza de helado de vainilla
- ½ taza **Mermelada Smucker's® de Fresa**

PARA DECORAR

- suficiente plátano *(en rebanadas)*
- suficiente crema batida
- suficiente **Mermelada Smucker's® de Fresa**
- suficientes cerezas en almíbar
- suficientes chispas de colores

PREPARACIÓN

1. Tritura el plátano con ayuda de un tenedor, luego agrega la crema para batir, la canela y mezcla.

2. Coloca 3 cucharadas de la mezcla del plátano en un vaso, luego añade jarabe de chocolate, el helado de vainilla y la **Mermelada Smucker's® de Fresa**, repite el proceso formando capas hasta llenar el vaso.

3. Decora con rebanadas de plátano, crema batida, **Mermelada Smucker's® de Fresa**, cerezas en almíbar y chispas de colores.

kiwilimón

SMUCKER'S

kiwilimón

PASTEL DE CHOCOLATE FÁCIL

kiwilimón

SMUCKER'S

PASTEL DE CHOCOLATE FACIL

TIEMPO: 55 min **DIFICULTAD: Baja** **PORCIONES: 4**

PARA EL BIZCOCHO

- 3 tazas de harina *(cernida)*
- 1 taza de cacao *(cernido)*
- 2 cdas. de bicarbonato
- ½ cdta. de sal
- 3 huevos
- 1 ½ tazas de aceite vegetal
- 1 ½ tazas de leche
- 2 cdas. de vainilla
- 2 ½ taza de azúcar

PARA LA COBERTURA

- 2 tazas de **Mermelada Smucker's® de Cereza**
- 1 L de leche
- 2 yemas de huevo
- 1 cda. de mantequilla
- 3 cdas. de fécula de maíz *(disuelta en 2 cdas. de leche)*
- 1 taza de azúcar
- 3 tazas de chocolate *(picado)*
- 1 cda. de vainilla

PARA DECORAR

- suficientes chispas de colores

kiwilimón

SMUCKER'S

PASTEL DE CHOCOLATE FACIL

TIEMPO: 55 min **DIFICULTAD: Baja** **PORCIONES: 4**

PREPARACIÓN

1. En la licuadora mezcla los huevos con el aceite, la leche, la vainilla, la harina, el cacao el bicarbonato, la sal y el azúcar por 5 minutos, hasta integrar todos los ingredientes.

2. Vierte la mezcla en un molde previamente barnizado con mantequilla y espolvoreado con harina. Hornea 25 minutos a 180 °C.

3. Deja enfriar para poder desmoldar y cortar.

4. Para la cobertura, mezcla en un bowl el azúcar con la fécula de maíz, las yemas, la mantequilla y la leche. Calienta todo a baño María por 5 minutos, hasta que se derrita el chocolate y tenga una consistencia espesa. Retira del baño María y reserva.

5. Para decorar el pastel, corta el bizcocho a la mitad con un cuchillo de cierra y usa palillos para hacer un corte parejo, con una regla acomoda palillos alrededor de todo el pastel para que formes una línea recta. Separa el pastel y en una de las mitades unta la **Mermelada Smucker's® de Cereza**. Coloca la otra mitad encima y reserva.

6. Con ayuda de una espátula, unta todo el pastel con la cobertura. Decora con chispas de colores.

7. Sirve en una pastelera y disfruta.

kiwilimón

CONCHAS UNICORNIO

kiwilimón

SMUCKER'S

CONCHAS UNICORNIO

TIEMPO: 55 min **DIFICULTAD: Media** **PORCIONES: 20**

PARA EL BIZCOCHO

- 500 g de harina
- 125 g de azúcar
- 4 huevos
- ½ taza de leche tibia
- 15 g de levadura
- 1 cdita. de sal
- 150 g de mantequilla

PARA LA CUBIERTA

- 1 taza de manteca vegetal
- 1 taza de harina
- 1 taza de azúcar glass
- suficientes colorantes vegetales *(rosa, turquesa, lila, amarillo)*

PARA RELLENAR

- **Mermelada Smucker's® de Fresa** al gusto

kiwilimón

SMUCKER'S

CONCHAS UNICORNIO

TIEMPO: 55 min **DIFICULTAD: Media** **PORCIONES: 20**

PREPARACIÓN

1. Para el bizcocho, mezcla la harina con la sal y la levadura, agrega la leche y el huevo; trabaja hasta integrar y entonces agrega el azúcar en dos partes, hasta incorporar completamente. Añade la mantequilla poco a poco e integra hasta obtener una masa suave y elástica. Deja reposar y fermentar por una hora para que doble su tamaño y después poncha la masa.

2. Para la cubierta, bate la manteca, agrega la harina y el azúcar glass hasta incorporar completamente, divide la masa en 4 partes y añade los colorantes vegetales rosa, turquesa, lila y amarillo. Reserva y utiliza para cubrir.

3. Para la cubierta, toma una porción de cada uno de los colores y amasa un poco con tus manos para unirlos sin unificar los colores, debe ser un efecto tipo arcoíris, estira la masa con ayuda de un rodillo y corta con un aro adecuado al tamaño de la masa de concha.

4. Divide la masa de concha en porciones de 40 gramos y bolea, unta un poco de manteca vegetal y cubre con los discos de la cubierta; presiona ligeramente con la palma de la mano y deja reposar por 20 minutos.

5. Hornea a 180 °C por 25 minutos aproximadamente, retira del horno y deja enfriar.

5. Abre las conchas y rellena con **Mermelada Smucker's® de Fresa.**