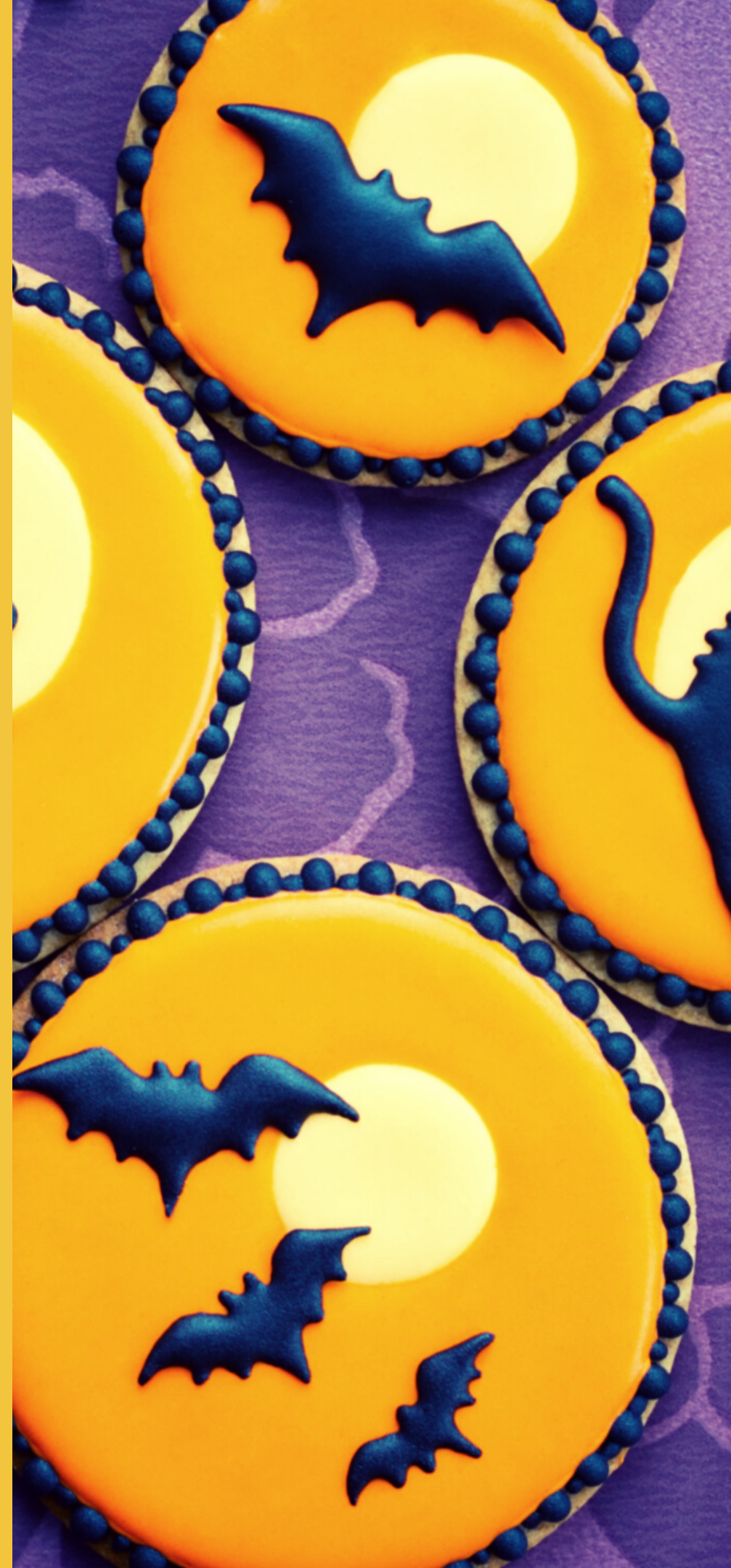




3 RECETAS RÁPIDAS Y ESCALOFRANTES PARA FESTEJAR



Fantasma de palomitas

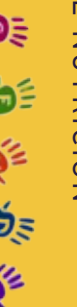


Ingredientes:

- Palomitas de maíz
- Malvaviscos blancos
- Chocolate blanco de repostería
- Mantequilla
- Lunetas o chocolate oscuro para decorar

- 1.Prepara tus palomitas de maíz (sin mantequilla) como acostumbras hacerlo, ya sean de microondas, de máquina o en una olla. Reserva.
- 2.En una sartén caliente agrega mantequilla, cuando comience a derretirse agrega los malvaviscos, mueve y calienta hasta que se derrita la mezcla.
- 3.Una vez derretido el malvavisco, agrega sobre las palomitas ya infladas y mezcla hasta integrar los ingredientes.
- 4.Unta tus manos limpias con un poco de mantequilla y forma con las manos pequeños enjambres o bolas con la mezcla.
- 5.Derrite el chocolate blanco, deja que enfríe un poco y sumerge la mitad del enjambre de palomitas en el chocolate.
- 6.Coloca los ojos que pueden ser de lunetas o chocolate oscuro.
- 7.Deja enfriar y listo.

Receta: <https://thefirstyearblog.com/ghost-popcorn-balls/>



Pretzels de calabaza



Ingredientes:

- Pretzels
- 3/4 taza de chocolate naranja de repostería
- Lunetas verdes
- Papel encerado.

1. Derrite el chocolate naranja de repostería.
2. Cubre los pretzels en el chocolate derretido y colócalos sobre un papel encerado.
3. Antes que el chocolate se endurezca coloca una luneta verde para formar el rabito de la calabaza.
4. Deja enfriar hasta que el chocolate endurezca. Al dejar enfriar la luneta debe quedarse pegada al pretzel.
5. Listo.

Receta: <https://butterwithasideofbread.com/easy-pumpkin-pretzels/>

Momias de salchicha



Ingredientes:

- Salchichas de pavo
- Pasta hojaldrada
- Harina
- Salsa de tomate o mayonesa para decorar

1. Precalentar el horno a 180°C
2. En una superficie limpia, colocar un poco de harina y estirar la pasta hojaldrada con un rodillo.
3. Cortar en tiras de aproximadamente 1 cm
4. Enrolla las tiras de pasta hojaldrada al rededor de las salchichas dejando un espacio entre las mismas para simular las vendas. Deja un espacio más grande para decorar los ojos.
5. Hornea a 200°C por 15-20 minutos.
6. Una vez horneada la pasta, dejar enfriar y decorar los ojos antes de servir.

Receta: <https://www.recetasderechupete.com/momias-de-salchicha-receta-halloween/11724/>