



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Calaveritas de Chocolate

Tiempo de Preparación:	Descripción:
------------------------	--------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	gr	Chocolate	Puede ser Blanco, oscuro, amargo o semiamargo
		Lunetas	Para adornar la calaverita
		Perlas	
		Cacahuates	
		Materiales:	
		Molde de silicona o acetato en forma de calaverita	
		Cuchara	
		Estufa	
		Recipiente para fundir chocolate.	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



#	Preparación:
1	Fundir chocolate a baño María.
2	Colocar el chocolate dentro del molde de calaverita, cubriéndolo con movimientos circulares.
3	Enfriar por 24 horas.
4	Desmoldar.
5	Adornar.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo	
Calaveritas de Amaranto	

Tiempo de Preparación:	Descripción:
------------------------	--------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
200	gr	Amaranto	
300	ml	Agua	
250	gr	Piloncillo	
15	ml	Vinagre dulce	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



#	Preparación:
1	Colocar el agua y el piloncillo en un pocillo u olla y agregar 15 mililitros de vinagre blanco.
2	Disolver.
3	Agregar el amaranto e integrar perfectamente.
4	Nota: apoyarte de una miserable para compactar el amaranto.
5	Secar por 24 horas.
6	Desmoldar.
7	Adornar.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Calaveritas de Azúcar

Tiempo de Preparación:	Descripción:
------------------------	--------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
2	tzas	Azúcar glass	
1	cda	Extracto de Vainilla	
100	ml	Agua purificada	
		Para el glaseado:	
100	gr	Azúcar glass	
50	ml	Agua purificada	
		Saborizantes piña, limón	
		Colorantes en gel	
		Materiales:	
		Batidora	
		Duya	Para adornar las calaveritas

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



#	Preparación para las calaveritas:
1	Colocar en un bowl azúcar glass e incorporar el extracto de vainilla, más el agua.
2	Integrar con ayuda de miserable hasta formar una pasta.
3	Colocar en el molde la mezcla.
4	Dejar secar 1 hora.
5	Desmoldar.
6	Hornear por 10 minutos para compactar y secar por completo.
7	Procedimiento para el glaseado:
8	Colocar en un bowl, agregar una cucharada de agua y gotas de saborizantes.
9	Nota: Trabajar con las palas de globo de la batidora para lograr el glass.
10	Repartir en bolsas o ducas para adornar calaveritas.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.