

Mini Chefs de Natal



Biscoitinhos de Natal Decorados



Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 xícara de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Confeitos coloridos e glacê para decorar

Modo de preparo

1. Misture os ingredientes secos em uma tigela.
2. Adicione o ovo e a baunilha, amassando até formar uma massa lisa.
3. Abra a massa com um rolo e corte com cortadores de biscoito em formatos natalinos.
4. Asse por 10-12 minutos a 180°C.
5. Deixe as crianças decorarem com glacê e confeitos coloridos depois de esfriar!



Mini Pizzas de Natal

Ingredientes

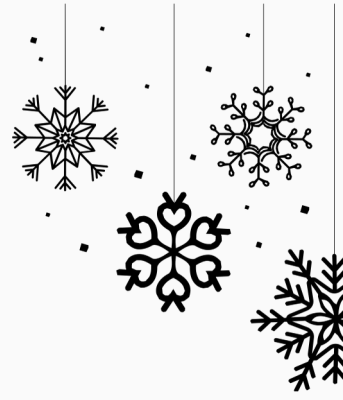
- 1 pacote de massa pronta para pizza
- Molho de tomate
- Queijo mussarela
- Azeitonas, tomate-cereja e pimentão vermelho para decorar

Modo de preparo

1. Espalhe o molho de tomate sobre as bases de pizza.
2. Adicione uma camada de queijo mussarela.
3. Use como azeitonas para os olhos, tomate-cereja para o nariz e pimentão vermelho para o chapéu do Papai Noel.
4. Asse por 10 minutos a 180°C.



Cupcakes de Rena



Ingredientes

- 1 caixa de mistura para bolo de chocolate
- Chantilly
- Pretzels pequenos
- Balas vermelhas
- Chocolate em gotas para os olhos

Modo de preparo

- 1.Prepare os cupcakes seguindo as instruções da embalagem.
- 2.Quando esfriar, cubra com chantilly.
- 3.Use pretzels para formar as orelhas, balas vermelhas para o nariz e gotas de chocolate para os olhos da rena.



Árvore de Natal de Frutas



Ingredientes

- Kiwi
- Morangos
- Uvas verdes
- Mel

Modo de preparo

1. Corte os kiwis em rodela e arrume em forma de árvore de Natal.
2. Use os morangos cortados como enfeites e as uvas como bolas de Natal.
3. Regue levemente com mel.



Brigadeiro de Panetone



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 100g de panetone esfarelado
- Chocolate granulado

Modo de preparo

1. Em uma panela, misture o leite condensado e a manteiga até absorver.
2. Desligue o fogo e misture o panetone esfarelado.
3. Faça bolinhas e passe no granulado.



Picoles de Frutas Natalinos

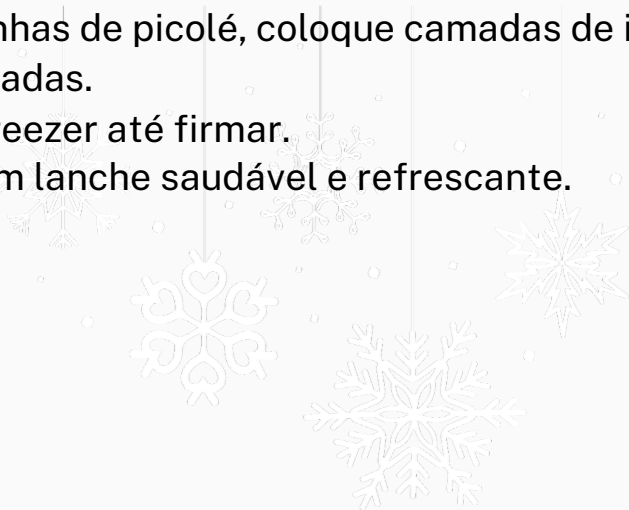


Ingredientes

- Morangos
- Iogurte natural
- Kiwi

Modo de preparo

1. Em forminhas de picolé, coloque camadas de iogurte e frutas picadas.
2. Leve ao freezer até firmar.
3. Pronto! Um lanche saudável e refrescante.



Brownie de Árvore de Natal

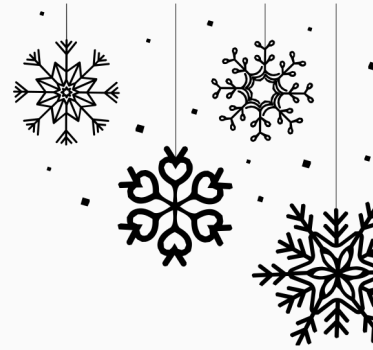
Ingredientes

- 1 caixa de mistura para brownie
- Glacê verde
- Confeitos coloridos

Modo de preparo

- 1.Prepare o brownie conforme a embalagem.
- 2.Corte em formato de triângulos.
- 3.Use o glacê verde para decorar como árvores de Natal e feitos como bolas.





Bolinhas de Coco Neve

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 100g de coco ralado
- Açúcar de confeito para polvilhar

Modo de preparo

1. Misture o leite condensado com o coco ralado até formar uma massa.
2. Modele pequenas bolinhas.
3. Passe as bolinhas sem açúcar de confeito.



Sanduíches de Rena

Ingredientes

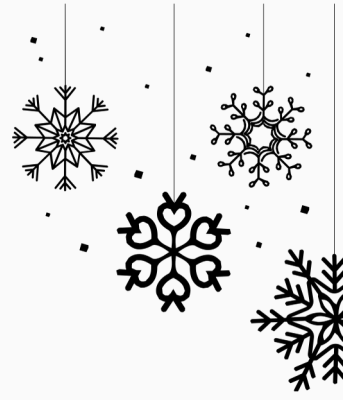
- Pão de forma
- Queijo
- Presunto
- Azeitonas
- Cenoura para decorar

Modo de preparo

1. Corte o pão de forma em triângulos.
2. Coloque o presunto e o queijo entre as fatias.
3. Use como azeitonas para os olhos e a cenoura para o nariz da rena.
4. Para deixar mais saboroso, pode usar patê de frango ou de sua preferência



Pirulitos de Biscoito Maria com Chocolate



Ingredientes

- 1 pacote de biscoito Maria (ou outro biscoito redondo de sua preferência)
- 200g de chocolate ao leite ou branco (pode ser fracionado ou comum)
- Palitos de sorvete
- Confeitos coloridos, granulados ou raspas de chocolate para decorar
- Papel manteiga ou papel alumínio para colocar os pirulitos

Modo de preparo

1. Monte os pirulitos:
2. Pegue um biscoito, coloque um palito de sorvete no meio e cubra com outro biscoito, como se fosse um sanduíche.
3. Mergulhe no chocolate:
4. Mergulhe o biscoito montado no chocolate derretido até cobrir tudo. Use uma colher para ajudar, se necessário.
5. Decore:
6. Coloque o biscoito coberto de chocolate sobre uma folha de papel manteiga e decore com confeitos coloridos.
7. Deixe secar:
8. Leve à geladeira por 10 a 15 minutos, até o chocolate endurecer.

