

Rincón saludable

ALEGRÍAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 100 gramos de chocolate amargo
- 1 cucharada de miel de abeja
- 100 gramos de amaranto

PREPARACIÓN

30 mins

Baja

- Derretir el chocolate en baño María o en el microondas.
- Integrar el amaranto y después la miel. Mezclar
 - Poner papel encerado en una charola y vaciar la mezcla encima. Refrigerar 10 minutos para que solidifique.
 - Cortar un cuadrados y servir.



TRÍPTICO INFORMATIVO



Departamento de
Psicología

Mtra. Verónica
Pineda Gaytán

Punto de reunión

PASTA DE SAL

Materiales:

- 2 tazas de harina de trigo
- 1 taza de sal fina
- 1 parte de agua
- 1 recipiente para mezclar la masa

Paso a paso:

1. Añadir la harina en el recipiente.
2. Agregar la sal y revolver
3. Añadir el agua poco a poco remover primero con una cuchara o un palo de madera y continuar amasando con las manos. (Esta parte les encantará hacerla a los niños).

Puedes poner un poco de colorante vegetal para darle color o pintar tu pieza con pintura acrílica ya que haya secado tu pieza.

Si te sobra masa, la puedes guardar en una bolsa o recipiente hermético dentro de tu refrigerador para que dure más tiempo.

Diviértete y usa tu imaginación !!!

