

Ataúdes Dulces

Ca la Meiga



Necesitamos....

- Pan de Molde sin corteza.
- Crema de Cacao.
- Crema de Cacahuete.
- Chocolate líquido.
- Caramelo líquido.

Paso 1

Primero de todo hacemos o descargamos de Internet unas plantillas de los Ataúdes. Colocamos dos rebanadas de Pan, las plantillas encima y con un cuchillo de sierra cortamos con mucho cuidado para que no se desmiguen y pierdan la forma.

Paso 2

Untamos parte de los Ataúdes con Creme de Cacao. Con la que más os guste o incluso Casera hecha por Vosotr@s. Damos forma con el otro Pan tapándolo con cuidado.

Paso 3

Encima adornamos formando una Cruz con el Chocolate líquido. Nosotros lo hicimos con una jeringuilla de repostería.

Paso 4

En otros Panes ya anteriormente cortados untamos la Crema de Cacahuete. Cerramos con otro Pan y decoramos con el Caramelo líquido formando también una Cruz.

Paso 5

Elaboración Escalofriantemente Sabrosa, Dulce, Fácil, Rápida y Super Vistosa para Halloween. Quedan unos Ataúdes Monstruosamente Espectaculares. No pueden faltar en una mesa de Halloween o Samaín. Y serán la delicia de Tod@s.

Esperamos que os gusten.

