

MOLESTOS POR LOS INSECTOS



Emily Gravett





RECETAS CON FRUTA



COCINA SIEMPRE CON UN ADULTO

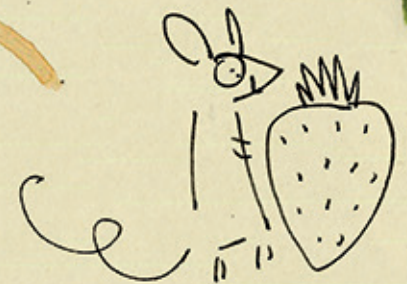
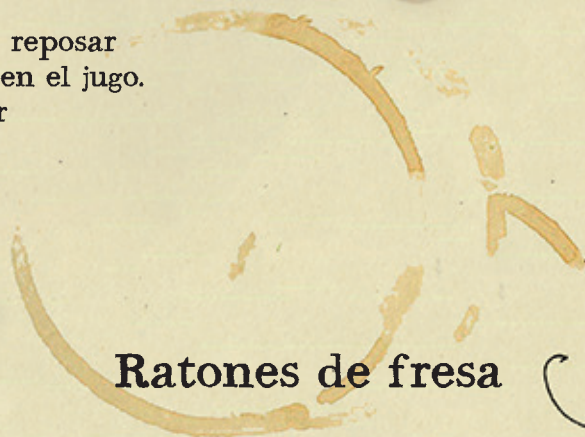
* Puré de frutas * ¡¡¡ÑAMMMM!!!

- 3 tazas de fresas cortadas, moras u otro fruto rojo
- 1 cucharada y media de yogur griego
- 2 cucharaditas de miel

En un bol, tritura las fresas y déjalas reposar durante 30 minutos para que suelten el jugo.

En otro bol, mezcla la miel y el yogur e incorpora el puré de fresas.

Enfría antes de servir.



Ratones de fresa

- 1 paquete de fresas
- Almendras peladas
- Tubos de glaseado para escribir (rosa y blanco)
- Trocitos de chocolate

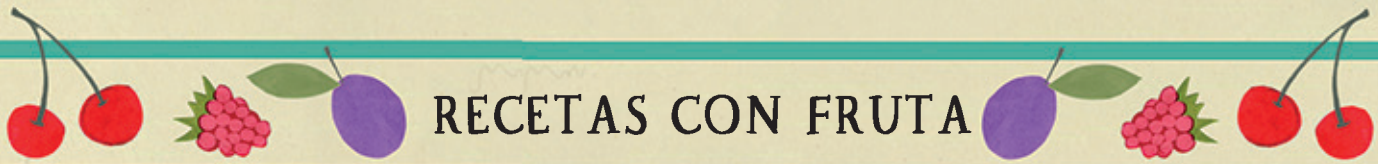
Quita las hojas de las fresas y córtalas por la mitad a lo largo.

Pincha almendras en las mitades de fresa a modo de orejas.

Utiliza el glaseado blanco para pegar los ojos de chocolate.

Utiliza el glaseado rosa para las colas.





RECETAS CON FRUTA

COCINA SIEMPRE CON UN ADULTO

Pudín de verano

850 g de frutos rojos (Moras o fresas)
75 g de azúcar
125 ml de agua
7 u 8 rebanadas de pan blanco del día anterior

¿Grosellas rojas?

Recipiente para el pudín
Papel de aluminio o film transparente
Un plato que quepa en el recipiente
Una lata o tarro lleno como peso

o 1 erizo

Pon el agua y el azúcar en un cazo a fuego lento y remueve hasta que se disuelva el azúcar.

Añade los frutos rojos y llévalos a ebullición. Deja cocer a fuego lento durante 3 minutos. Deja enfriar y cuela los frutos rojos, recogiendo el zumo en un cuenco.

Forra el recipiente del pudín con papel de aluminio.

Quítale la corteza al pan. Corta 1 trozo para el fondo del recipiente y añade más para los lados.

Sumerge brevemente cada rebanada de pan en el zumo y cubre el recipiente con pan.

Vierte la fruta con una cuchara y más zumo. Cubre con más pan.

Aplasta el pudín con un plato, pon una lata o tarro encima y después refrigéralo toda la noche.

Luego desmóldalo en un plato y sírvelo cortado en rodajas con yogur o nata.

Los ratones disfrutan con este trabajo





En un claro, en lo profundo del bosque sereno,
Dante estaba leyendo un libro, y el libro era bueno.





Leyó sobre bayas y lo que podía hacer con sus mieles,
mermeladas y jaleas, zumos y pasteles,

el crumble de frambuesa, y el pastel de mora.
Todo era prácticamente perfecto si no fuera por...