

POSTRECITOS DE ÁRBOL DE NAVIDAD CON SNICKERS. RECETA

POSTRECITOS DE ÁRBOL DE NAVIDAD CON SNICKERS.



<?xml version="1.0"?> TIEMPO 30 minutos INGREDIENTES 8 artículos RINDE

12 porciones

Estos dulces con forma de árbol de Navidad de SNICKERS (sin necesidad de horno) repartirán mucha alegría durante las fiestas.

COMPARTIR

- Pinterest (se abre en una ventana nueva)
- Facebook (se abre en una ventana nueva)
- Twitter (se abre en una ventana nueva)
- Download (se abre en una ventana nueva)
- Print (opens in same window)

INGREDIENTES

- 24 SNICKERS Minis (se agregan en porciones)
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 tazas de bombones mini
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 4 tazas de cereal de arroz tostado
- 3 oz de caramelo verde para fundir, derretido
- 3 cucharadas de chispas blancas redondas
- 12 estrellas de caramelo blanco (opcional)

PRODUCTOS UTILIZADOS



SNICKERS Minis 468 g

VER DETALLES.
COMPRAR.

INSTRUCCIONES.

1. 1

Picar la mitad de los SNICKERS; dejar de lado.

2. 2

Derrita la mantequilla en una cacerola grande a fuego lento; agregue los malvaviscos durante 3 a 5 minutos o hasta que se derrita por completo. Agregue la vainilla. Retírelo del calor.

3. 3

Inmediatamente agregue el cereal. Incorpore los SNICKERS picados. Raspe en un tazón; dejar enfriar un poco.

4. 4

Sirva el cereal en doce porciones de 1/4 de taza (reserve la mezcla restante para otro uso). Con las manos mojadas o ligeramente untadas con mantequilla, moldee cada porción en forma de cono para parecerse a los árboles de Navidad. Dejar enfriar por completo.

5. 5

Uno a la vez, sumerja los árboles de Navidad boca abajo en el caramelo derretido para

cubrir el árbol, sin cubrir el fondo. Decora los árboles con chispas y estrellas (si las usas) antes de que el caramelo se derrita por completo para que las chispas se adhieran al árbol. Dejar enfriar por completo.

6.6

Crea las bases de tu árbol de Navidad clavando un palillo en cada SNICKERS restante. Enhebre la parte inferior del árbol en un palillo para adherir a los SNICKERS.

7. 7

Consejo: Envuelva estas delicias individualmente en celofán festivo para regalar fácilmente.

MÁS RECETAS COMO ESTA.



PALOMITAS DULCES Y SALADAS CON SNICKERS.

Tiempo de preparación

5 minutos

Ingredientes

6 artículos

VER DETALLES.



PANQUECITOS DE CHEESECAKE DE SNICKERS.

Tiempo de preparación

35 minutos

Ingredientes

9 artículos

VER DETALLES.



PASTEL DE CREPAS CON SNICKERS.

Tiempo de preparación

40 minutos

Ingredientes

14 artículos

VER DETALLES.

Source URL:

https://www.snickers.mx/recipes/postrecitos-de-arbol-de-navidad-con-snickers