

Biscotti Navideño

Detalles

Tiempo de Preparación: 30 min.
Tiempo de Decoración: 15 min.
Dificultad: Fácil
Porción: 16 biscotti decorados

Ingredientes

1 3/4 tazas de leche marca DOVE®
o chocolate negro
16 piezas de su biscotti favorito
3/4 tazas de chocolates marca M&M'S®
2 bandejas para hornear
Papel pergamino marca Reynolds®

Instrucciones

1. Derrita el chocolate en un tazón fijado sobre un cazo de agua hirviendo. Revuelva hasta que 3/4 del chocolate esté derretido. Retire del agua y siga revolviendo hasta que todo el chocolate se haya derretido.
2. Con un cuchillo de mesa, esparza la mitad de las piezas de biscotti con la leche DOVE® o chocolate negro y colóquelas en la bandeja para hornear forrada con el papel pergamino Reynolds®. Decore con chocolates M&M'S® y deje reposar hasta que el chocolate se endurezca.

Para un regalo:

- Envuelva de 2 a 4 piezas de biscotti en un pedazo de papel celofán y ciérrelo con un trozo de listón.

Nutrición

Calorías por porción	203
Grasa Total	9 g
Grasa Saturada	5 g
Grasa Trans	0 g
Colesterol	2 mg
Sodio	71 mg
Carbohidratos	28 g
Fibra Dietética	1 g
Azúcares	19 g
Proteína	3 g
Vitamina A	0%DV
Vitamina C	0%DV



m&m's



Astas de Reno Navideñas

Detalles

Tiempo de Decoración: 10 min.
Dificultad: Fácil
Porción: 14 astas

Ingredientes

1 3/4 tazas de chocolate marca DOVE®
3/4 de taza de chocolates marca M&M'S MINIS®
1 bolsa de palitos pretzel, quebrados en trozos de diferentes tamaños
Papel pergamino marca Reynolds®

Instrucciones

1. Separe los M&M'S en color verde y rojo para la decoración.
 2. Cubra una bandeja para hornear con el papel pergamino Reynolds®.
 3. Derrita el chocolate en un tazón fijado sobre un cazo de agua hirviendo. Revuelva la mezcla mientras se derrite. Cuando la mezcla esté suave y brillante, apague la estufa.
 4. Cuando el chocolate esté derretido, sumerja las piezas de pretzel de una en una y colóquelas en la bandeja para hornear en la forma de una asta de reno. Coloque los M&M'S sobre cada asta.
 5. Repita este mismo procedimiento para todas las astas.
 6. Deje que el chocolate se enfríe completamente y se ponga firme. Puede refrigerar para endurecer el chocolate más rápido.
 7. Una vez que esté firme, retire las astas del papel pergamino Reynolds®.
 7. Si lo desea, envuelva cada una de las astas en papel celofán atado con una cinta, o simplemente coloque sobre un plato de galletas.
- Tip: Utilice M&M'S MINIS® para formar la nariz roja.

Nutrición

Calorías por porción	177
Grasa Total	9 g
Grasa Saturada	5 g
Grasa Trans	0 g
Colesterol	3 mg
Sodio	86 mg
Carbohidratos	23 g
Fibra Dietética	2 g
Azúcares	17 g
Proteína	2 g
Vitamina A	0%DV
Vitamina C	0%DV
Calcio	0%DV
Hierro	0%DV



m&m's

