

paginas preescolares

NOVIEMBRE 2023

Pastel de calabaza en bolsa

Ingredientes para 2 niños

- bolsas para congelar con cremallera de un cuarto de galón
- ½ taza de leche
- 2 cucharadas de calabaza enlatada
- pizca de canela
- una pizca de especias para pastel de calabaza o jengibre
- 1 cucharada de mezcla para pudín
- cortezas de galletas Graham prefabricadas galletas de jengibre o galletas Grahams

* La mezcla debe tener la consistencia de un pudín. Si está demasiado líquida, agregue la mezcla para pudín. Si queda muy espeso agregar leche.

Instrucciones

1. Combina la leche y el pudín instantáneo en la bolsa.
2. Retire el aire de la bolsa y séllela.
3. Exprima y amase con las manos hasta que la mezcla se mezcle, aproximadamente un minuto.
4. Agrega la calabaza y las especias.
5. Retire el aire y selle la bolsa.
6. Exprima y amase con las manos hasta que se mezclen, aproximadamente dos minutos.
7. Corta la esquina de la bolsa y exprime el relleno de tarta hasta formar costras.
8. Adorne con cobertura batida.

Artesanía de pavo

Artículos necesarios

- plato de papel blanco
- tijeras
- cartulina (marrón, rojo y naranja)
- ojos saltones
- esponjas
- pintar

Corta los bizcochos en tiras o utiliza cepillos de espuma.

Coloque diferentes colores de pintura en un plato de papel.

Corta una cabeza de pavo del papel de estraza, un pico de naranja y un devorador de rojo.

Usando las esponjas, “pinte con esponja” todo el plato de papel.

Pegue la cabeza de pavo en el centro del plato con el borde a lo largo del borde inferior del plato.

Pega los ojos, el pico y el gobbler.

