

MINI CHEFS

¡RECETAS
SENCILLAS
Y DELICIOSAS!





LÍDER EN PROGRAMACIÓN INFANTIL

Programación mundialmente reconocida y educativa para la audiencia más pequeña.

CONTENIDO SEGURO PARA LOS NIÑOS

Contenido seguro para disfrutar sin preocupaciones
24 horas / 7 días a la semana.

CON LOS PERSONAJES FAVORITOS DE LOS NIÑOS HISPANOS

La mejor combinación de aprendizaje y diversión en un ambiente sano solo en **Vme Kids**.



¡RECETAS SENCILLAS Y DELICIOSAS!



CUPCAKES DE LIMÓN

INGREDIENTES

- 1/2 taza de mantequilla.
 - 1 taza de azúcar.
 - 2 huevos.
 - 1 cdta de vainilla.
 - 1 cdta de polvo de hornear.
 - 1 1/2 tazas de harina.
 - 1/2 cdta de sal.
 - 1/2 taza de leche con el jugo de dos limones.
- Frosting:** crema batida de vainilla.



PASOS

- 1 Batir la mantequilla y el azúcar. Agregar los huevos y la vainilla. Poner aparte.
- 2 En otro bowl, mezclar la harina, polvo de hornear y la sal.
- 3 Combinar ambos bowl y agregar la leche con el jugo de limón lentamente.
- 4 Agrega la mezcla a 12 pequeños moldes de cupcakes aptos para el horno.
- 5 Cocina 350 grados por 20 minutos.
- 6 Agrega el frosting de vainilla.



¡RECETAS SENCILLAS Y DELICIOSAS!



GALLETAS DE MANTEQUILLA

INGREDIENTES

- 2 huevos.
- 2 1/2 tazas de harina.
- 1 cdta de esencia de vainilla.
- 1 cdta de polvo de hornear.
- 100 gramos de mantequilla.
- 1 taza de azúcar.



PASOS

- 1 Derretir la mantequilla.
- 2 Mezclar en la batidora la mantequilla y el azúcar.
- 3 Agregar los huevos y la vainilla poco a poco, de último la harina. Batir.
- 4 Guardar la masa en la nevera durante 1 hora
- 5 Sacar la masa y hacer pequeñas bolitas. Puedes hacer las galletas en forma de estrella, corazón, círculos, etc. Si tienes moldes genial, si no, ¡con las manos!
- 6 Agregar un poco de harina y mantequilla a la bandeja y poner las galletas al horno.
- 7 Hornear a 180 grados por 12-15 minutos.





¡RECETAS SENCILLAS Y DELICIOSAS!



HELADO DE FRESA

INGREDIENTES

- 1 taza de nata líquida.
- 500 gr de fresas.
- 250 gr de azúcar glass.



PASOS

- 1 Limpiar las fresas y batirlas en la licuadora. Apartar.
- 2 Batir la nata a punto de nieve (debe estar fría). Añadir el azúcar glass poco a poco y sigue batiendo.
- 3 Mezcla las fresas con la nata.
- 4 Vierte la mezcla en un recipiente y mételo en el congelador.



¡RECETAS SENCILLAS Y DELICIOSAS!



NATILLA

INGREDIENTES

- 4 yemas de huevo.
- 5 cucharadas de azúcar.
- 1 rama de canela.
- Piel de limón
- 1/2 litro de leche.
- 1 cucharada de maizena.
- Galletas María.
- Canela molida.



PASOS

- 1 Poner a calentar en una olla la leche con la piel de limón y la ramita de canela. Una vez empiece a hervir apagar el fuego y dejar enfriar.
- 2 En un bowl mezclar las yemas, la maizena y el azúcar, añadiendo poco a poco la leche con canela y limón que habíamos apartado. Batir todo manualmente.
- 3 Colocar la mezcla de nuevo en la olla hasta que hierva. No dejar de mover para evitar que se pegue.
- 4 Repartir la mezcla en pequeños envases.
- 5 Agregar galletas María encima y espolvorear con canela.
- 6 Guardar en la nevera.





¡RECETAS SENCILLAS Y DELICIOSAS!



COULANT DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1/2 taza de mantequilla.
- 120 gr de chocolate oscuro.
- 1 cucharada de cacao en polvo.
- 3 huevos.
- 1/4 de taza de azúcar.
- 2 cucharadas de harina.



PASOS

- 1 Derretir la mantequilla.
- 2 Mezclar en la batidora la mantequilla, el azúcar y la sal.
- 3 Agregar los huevos y la vainilla y mezclar con vigor hasta que quede una mezcla homogénea.
- 4 Añadir la harina y el cacao y mezclar muy bien hasta obtener una mezcla homogénea.
- 5 Vacía la mezcla en un refractario previamente engrasado.
- 6 Opcional: agregar nueces o maní de topping.
- 7 Hornear por 20 minutos a 180°C (350°F)



¡RECETAS SENCILLAS Y DELICIOSAS!



SUSPIROS DE MERENGUE

INGREDIENTES

- 2 claras de huevo.
- 126 gramos de azúcar
- 1 cda de vainilla.
colorante (opcional)



PASOS

- 1 Vierte las claras en un bowl y batir hasta el punto de nieve.
- 2 Agregar el azúcar y batir toda la mezcla.
- 3 Poner la mezcla en una manga y colocar los suspiros en una bandejita.
- 4 Meterlos al horno a temperatura muy baja (80 – 100 grados) hasta que doren.





¡RECETAS SENCILLAS Y DELICIOSAS!



BROWNIES

INGREDIENTES

- 2 barras mantequilla (226 gr).
- 1 1/2 tazas azúcar blanco .
- 1/2 cdta sal .
- 4 huevos.
- 2 cdtas vainilla.
- 2 tazas harina.
- 1/4 taza cacao en polvo.



PASOS

- 1 Batir en un bol los huevos con el azúcar hasta que estén bien mezclados.
- 2 Derretir el chocolate, poco a poco, cuidando que no se queme.
- 3 Añadir a la mezcla el chocolate y la mantequilla (a temperatura ambiente).
- 4 Añadir la harina y el cacao en polvo.
- 5 Agregar la mezcla en moldes para cupcakes o de silicona.
- 6 Hornear por 12 min a 180 grados.



¡RECETAS SENCILLAS Y DELICIOSAS!



WAFFLES

INGREDIENTES

- 3/4** taza de leche.
- 50** gramos de mantequilla.
- 2** cucharadas de azúcar.
- 1** tazas de harina.
- 1** cucharadita de polvo de hornear.
- 1** pizca de sal.



PASOS

- 1** Batir un poco los huevos hasta que estén espumosos.
- 2** Agregar la leche, la mantequilla derretida y el azúcar.
- 3** Aparte cernir la harina, la sal y el polvo de hornear.
- 4** Mezclar los ingredientes secos con los líquidos hasta obtener una pasta suave.
- 5** Agregar la mezcla en una wafflera y cocinar hasta que doren.





¡RECETAS SENCILLAS Y DELICIOSAS!



PANCAKES

INGREDIENTES

- 1 taza de harina
- 2 cdtas de polvo de hornear
- 1 taza de leche
- 1 huevo
- 2 cucharadas de aceite o mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar



PASOS

- 1 Mezclar la leche, el huevo y el aceite o mantequilla.
- 2 Agregar la harina, el polvo de hornear y el azúcar.
- 3 Calentar un sartén a fuego medio-alto y agrega un poco de aceite.
- 4 Agregar un poco de la mezcla al sartén, cuando veas que le salen burbujas, voltéala.
- 5 Puedes hacer las pancakes del tamaño y la forma que más te guste.
- 6 Disfrútalas con un poco de syrup o miel



¡RECETAS SENCILLAS Y DELICIOSAS!



GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 tazas Harina.
- 2 huevos.
- 1 taza de chips de chocolate.
- 1 taza de azúcar.
- 1 taza de mantequilla.
- 1 cucharadita de polvo de hornear.



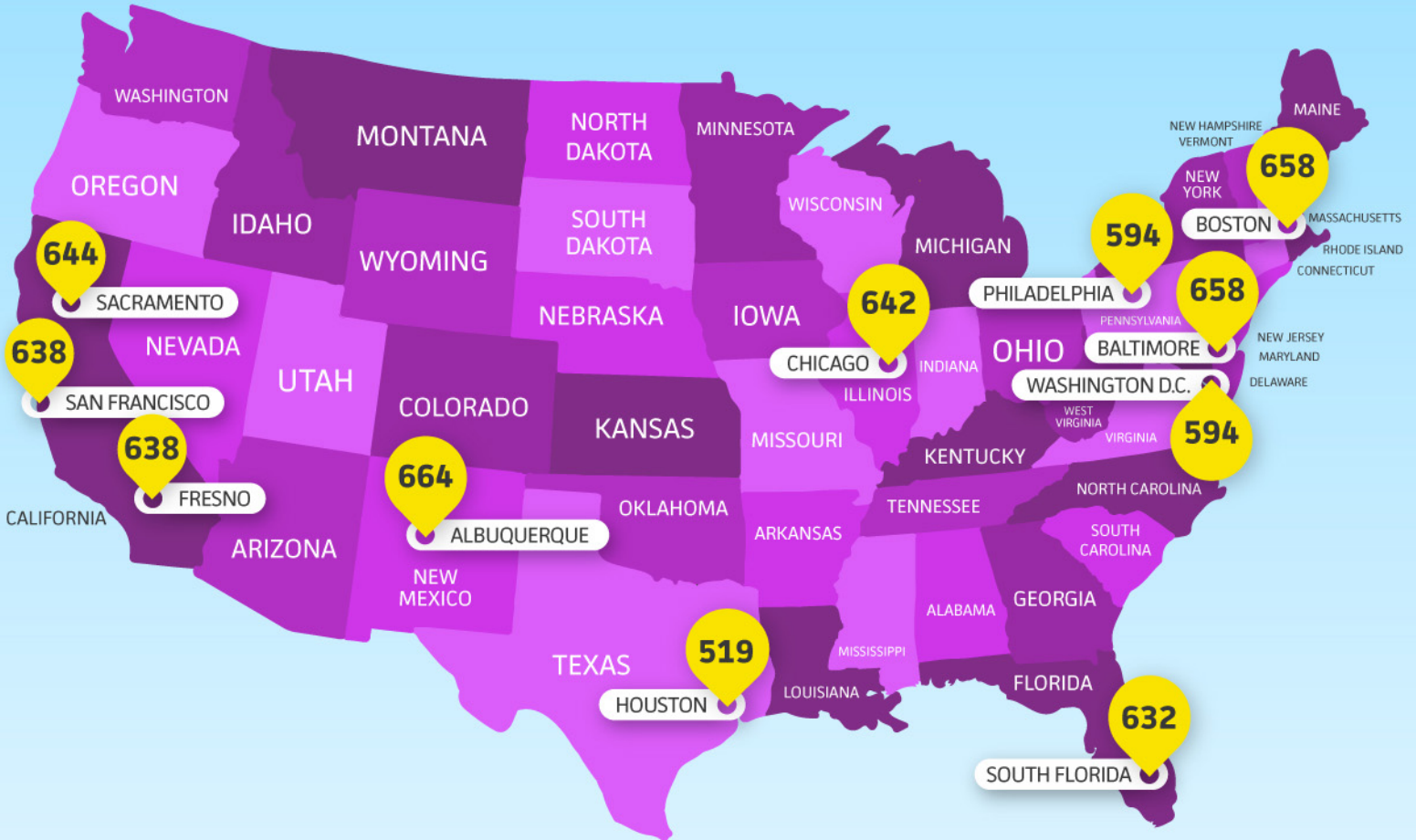
PASOS

- 1 En un recipiente mezclar la mantequilla ya derretida con el azúcar.
- 2 Colocar los huevos y batir la mezcla.
- 3 Agregar la harina y el polvo de hornear, y seguir batiendo hasta obtener una masa homogénea.
- 4 Agregar los chips de Chocolate y mezclar con una cuchara o con las manos.
- 5 Por último, darle forma a las galletas y colocarlas en una bandeja para meterlas al horno.
- 6 Hornear por 20 minutos a 180 grados.





¡DÓNDE SINTONIZARNOS!



CHANNEL LINEUP



AT&T
U-verse

CANAL 3058
A Nivel Nacional

