

SINCE 1894

HERSHEY'S

MILK CHOCOLATE

150



Disfruta aquí del libro de recetas de quehagoconlosnenes.com inspirado en la temporada de Halloween y utilizando nuestros dulces y chocolates favoritos, los de Hershey's

HERSHEY'S

quehagoconlosnenes.com

MUMMY COOKIES



MUMMY COOKIES



Puedes utilizar la receta de galletas de vainilla de tu predilección con los ingredientes que requiere, añadiéndole 1 tz de Hershey's Milk Chocolate Drops, o

Puedes utilizar nuestra receta:

- ◆ 6 oz de mantequilla con sal
- ◆ 1 ½ taza de azúcar
- ◆ 2 huevos batidos ligeramente
- ◆ 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ◆ 1 cucharada de extracto de almendra
- ◆ 2 ¼ taza de harina
- ◆ 1tz de Hershey's Milk Chocolate Drops

Si estas utilizando tu receta, prepara tu mezcla de galletas como de costumbre y añádele 1 taza de **Hershey's Milk Chocolate Drops**. **¡¡¡No te vas a arrepentir!!!**

Si vas a utilizar nuestra receta, sigue los siguientes pasos:

Hablada la mantequilla sin derretirla y mézclala con el azúcar hasta que este cremosa. Añade los huevos batidos poco a poco mientras mezclas. Añade los extractos de vainilla y almendra y mezcla. Añade la harina poco a poco mientras bates la mezcla, hasta incorporarla en su totalidad.

Haz pequeñas bolitas utilizando dos cucharas para ayudarte (un poco mas grande que una bola de *ping pong*) y colócalas en una bandeja y aplana muy ligeramente la galleta. Asegúrate de dejar espacio en el molde para que crezcan y no se peguen. Pídele a los nenes que le coloquen los "ojos a la momia" utilizando 2 **Hershey's Milk Drops** colocados ligeramente en la parte superior de la masa.

Precalienta el horno a 350 grados y hornea de 12 a 15 minutos, hasta que estén ligeramente doradas.

Deja que las galletas se enfríen, sácalas del molde y enfríalas en la nevera 20 minutos. Cuando se sientan frías, utiliza el **Hershey's Chocolate Shell Topping** para añadirle los detalles a la momia utilizando movimientos de lado a lado.

Comparte con nosotros tu creación.

Happy Hersheyween!!!!

ATAÚD DE BROWNIE FUDGY



ATAÚD DE BROWNIE FUDGY



- ◆ Cajita de mezcla de *brownies* o mezcla de brownie de tu predilección con los ingredientes
- ◆ Hershey's Syrop
- ◆ Hershey's Bar o Hershey's Milk Chocolate Chips

PARA LA DECORACIÓN

- ◆ Frosting de chocolate de tu predilección
- ◆ Marshmallows tamaño regular
- ◆ Hershey's Bar o Kit Kat
- ◆ Twizzlers
- ◆ Galletas de chocolate



Prepara tu mezcla de *brownie* como de costumbre, pero sustituye la mitad del líquido (agua o leche) por **Hershey's Syrop** para un brownie **extra chocolatoso y fudgy**. Agrega pequeños trozos de **Hershey's Bar** o **Hershey's Milk Chocolate Chips** para un efecto alusinantemente delicioso y chocolosal.

Precalienta el horno a la temperature que indique la caja y hornea según las instrucciones provistas en la caja de acuerdo el molde seleccionado.

Utiliza un molde con diseño de Halloween (como en forma de lápidas o calabaza!). Puedes también utilizar un molde convencional y luego que se enfríe, cortar en forma de lápidas. Deja enfriar tu *brownie*.

Aplica *frosting* al ataúd y corta *marshmallows* en formas circulares planas para la cabeza y pequeñas costillas y vertebras. Puedes utilizar una tijera de cocina para simplificar el trabajo y que los nenes te ayuden. Coloca en forma de esqueleto. Aplica con la punta de una cuchara una gotita de **Hershey's Syrop** para crear los ojos y la boca de tu esqueleto.

Añade galleta de chocolate molida para simular tierra. Corta varios pedazos de **Twizzlers** para simular gusanos saliendo de la tierra. Deja que los nenes se diviertan colocándolos en la lápida.

Coloca dos pedazos de **Hershey's Bar** o **Kit Kat** para cerrar la mitad del ataúd.

Opcional, muele galletas de vainilla para crear el contraste ideal con tu ataúd y tener una presentación espeluznante.

SPIDER COOKIES



SPIDER COOKIES



Puedes utilizar la receta de galletas de vainilla de tu predilección con los ingredientes que requiere, añadiéndole 1 tz de **Hershey's Milk Chocolate Drops** o la receta de nuestras **MUMMY COOKIES** (YUMMM!!!!!!)

PARA LA DECORACIÓN

- ◆ Reese's Peanut Butter Cup
- ◆ Twizzlers
- ◆ Hershey's Shell Chocolate Topping
- ◆ Mini marshmallows



Luego de preparar tu mezcla de galletas según tu receta favorita, añadiéndole 1 tz de Hershey's Milk Chocolate Drops o de preparar nuestra receta de las espeluznantemente deliciosas **MUMMY COOKIES**, y hornearlas hasta que estén doradas, deja enfriar las galletas.

Para la decoración, corta trozos de 3 pulgadas de largo de **Twizzlers** y seccionalos lo más fino que puedas, para crear las patas de las arañas. Coloca las 8 patitas de la araña sobre cada galleta en su posición y agrega con una cucharita un poco de **Hershey's Shell Chocolate Topping** para fijar el **Reese's Peanut Butter Cup** encima de las patas, el cual deberás colocar boca abajo sobre la galleta. **Pro tip:** Añade ½ cucharadita de **Hershey's Shell Chocolate Topping** sobre el **Reese's** para tener un acabado **espectacular**.

Para hacerle los ojitos a la araña, corta las esquinas de los mini marshmallows y colócalos en el borde del **Reese's Peanut Butter Cup**. Con la punta de una cuchara, colócales una gotita de **Hershey's Shell Chocolate Topping** en el centro, para un efecto espectacular.

¡¡¡Disfruta de tus creaciones con los nenes
en este día de Hersheyween!!!

HERSHEYWEEN

más para ti, más para mí
¡SEGURO TE VAS A DIVERTIR!

HERSHEY'S

quehagoconlosnenes.com