



KIT DE RECETAS de Cebo Mágico para Conejo - 7 PC

ESPOLVOREA EL CEBO AFUERA ANTES DEL DÍA DE PASCUA,
¡PARA AYUDAR AL CONEJITO A ENCONTRAR SU CAMINO!

Incluye: Sellos de Galletas de Conejitos, Zanahorias y Huevos de Pascua
· Tarjeta de recetas · 1 Tarro de Purpurina Mágica · 2 Plantillas con Huellas de Conejito



KIT DE RECETAS de Cebo Mágico para Conejo

Impresión de Pezuñas de Conejo
PLANTILLA ¡INCLUIDA!



PASO 1: HACER CEBO DE CONEJO MÁGICO

Usando receta especial incluida. Simplemente añade avena (o palomitas de maíz) y Zanahorias Ralladas (opcional).

TEN EN CUENTA: LA PURPURINA NO ES PARA CONSUMO HUMANO

PASO 2: MASA PARA GALLETAS

Usando la receta especial incluida.

Corta y pon el sello en las galletas de Semana Santa con el Sello de Galletas. ¡Hornea! ¡Disfrutalas con todos!



PASO 3: ESPOLVOREA CEBO DE CONEJO MÁGICO.

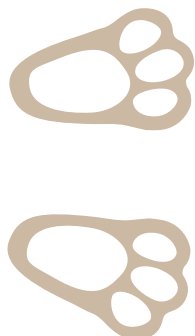
¡VETE A LA CAMA Y ESPERA!

PADRES: ¡Utilizad la plantilla de impresión de pezuña de conejo incluida para crear una escena mágica que los pequeños no olvidarán!

Retira la plantilla de la caja. Coloca la plantilla sobre una superficie plana.

Usa harina para espolvorear ligeramente las plantillas. (el tamiz de harina da los mejores resultados). Levanta la plantilla y repite para crear las huellas de conejo.

CUIDADO Y USO DEL SELLO: Lavar a mano con agua tibia y jabón. Seca completamente antes y después de cada uso.



ESPOLVOREA EL CEBO AFUERA ANTES DEL DÍA DE PASCUA,
¡PARA AYUDAR AL CONEJITO A ENCONTRAR SU CAMINO!

Cebo Mágico de Reno

Los conejos tienen mucho que hacer,
¡Dejando golosinas para todos los otros niños también!
Espolvorea el cebo afuera antes del día de Pascua,
¡Para ayudar al conejito a encontrar su camino!

RECETA

1 cucharadita de purpurina de colores (incluida)
Añadir: 1/4 taza de avena
1 cucharada de zanahoria rallada (opcional)

NO APTO PARA CONSUMO HUMANO

Impresión de
Pezuñas
de Conejo
PLANTILLA

← →
MÁS QUE HACER
GALLETAS...
CREANDO
MOMENTOS

USA SELLOS DE GALLETAS PARA CREAR EL REGALO PERFECTO
¡QUE TODOS DISFRUTARÁN COMIENDO!

- SELLOS DE GALLETAS -
HAZ DULCES ¡PARA TODOS!
RECETA DE GALLETAS DE AZÚCAR

1 taza (237 ml, 240 g) de mantequilla, blanda
1/2 taza (118 ml, 50 g) de azúcar en polvo
1/2 taza (118 ml, 100 g) de azúcar
1 huevo
1/2 Cucharadita (3ml) Vainilla
2-1/4 tazas (591 ml, 300 g) de harina para todo uso
1/2 Cucharadita (3 ml, 1 g) de cremor tártaro
1/2 cucharadita (3 ml, 1 g) de bicarbonato de sodio

Calienta el horno a 190°. Mezcla la mantequilla, el azúcar en polvo y 1/2 taza de azúcar en un tazón grande. Batir a velocidad media hasta que quede cremoso. Añade el huevo y la vainilla, continúa batiendo hasta que esté bien mezclado. Reduce la velocidad a baja, añade la harina, el cremor tártaro y el bicarbonato de sodio. Batir hasta que la masa forme una bola. Divide por la mitad, extiende sobre una tabla enharinada y corta con tu cortador de galletas. Hornea de 7 a 9 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados.



#2095
©2023 R&M International
Pipersville PA 18947 USA
morethanbaking.com
Made in China

MÁS QUE HACER
GALLETAS CREANDO
MOMENTOS

CUIDADO Y USO DEL SELLO:

Lavar a mano con agua tibia
y jabón. Seca completamente
antes y después de cada uso.



#2095
©2023 R&M International
Pipersville PA 18947 USA
morethanbaking.com
Made in China
Hecho en China
Fabriqué en Chine

