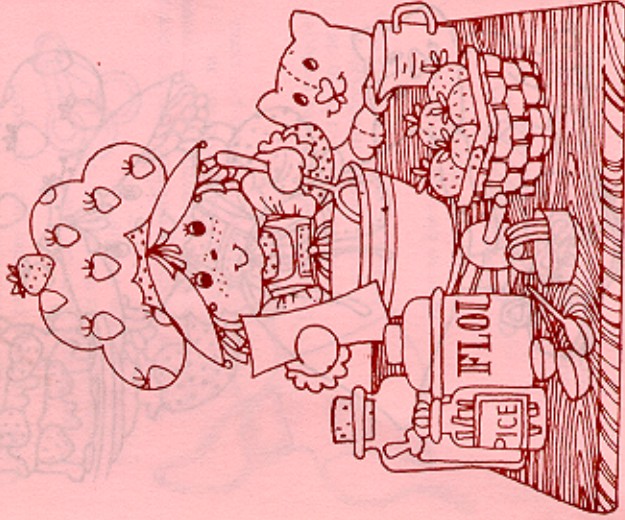


Fresita®

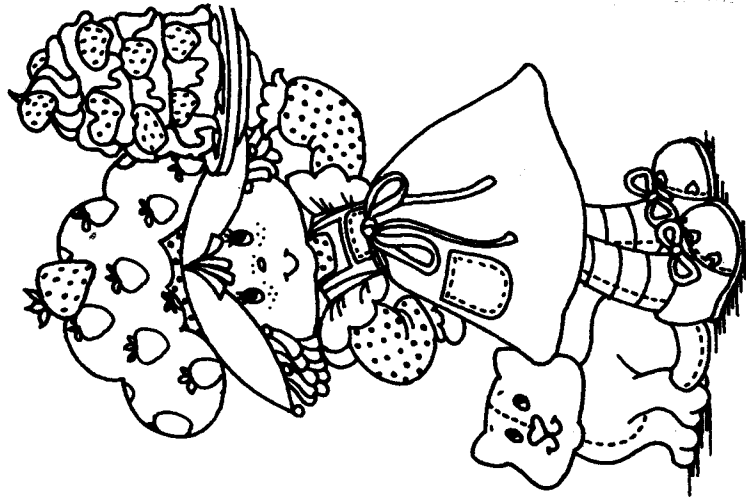
Fiesta Sorpresa*

en su casa nueva

LIBRO DE RECETAS*



Estas son las recetas para la fiesta sorpresa de Fresita y que ustedes también pueden hacer. Cada una de las dieciocho deliciosas recetas contiene la fruta favorita de Fresita - ¡la fresa!



Antes de comenzar, Fresita quiere que recuerden estas sencillas reglas de cocina:

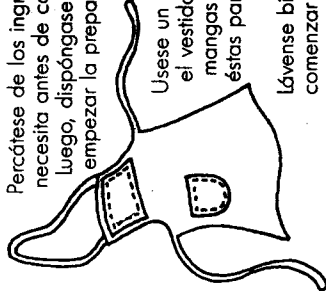


Las recetas deberán hacerse siempre en presencia de una persona mayor. Esta persona mayor puede ayudar y además indicar cómo se debe proceder paso por paso.



No se deberá tratar de usar ningún utensilio a menos que la persona mayor lo indique.

Percátense de los ingredientes y equipo que se necesita antes de comenzar cualquier receta. Luego, dispóngase de todo antes de empezar la preparación paso por paso.



Usese un delantal para proteger el vestido. Si se usa blusa de mangas largas, remánguense éstas para que no entorpezcan.

Lávense bien las manos antes de comenzar las recetas



Ahora, ¡prepárense para preparar deliciosas recetas para las mamás, familiares y amigos!

BIZCOCHOS DE NUECES CUBIERTOS CON MERENGUE DE FRESAS

INGREDIENTES

- 1 Paquete mezcla para bizcochos
- 2 Tazas de merengue de fresas para cubrir

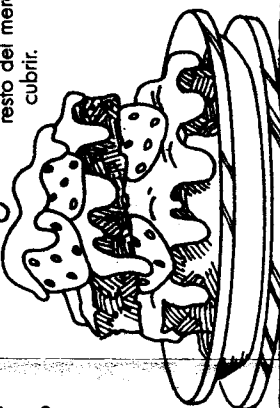
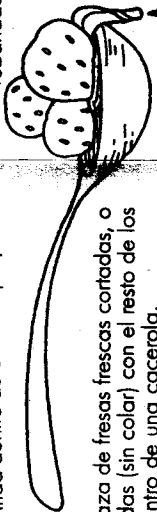
EQUIPO

- Molde para hornear
- Cuchillo de mesa
- Taza para medir

1. Prepárese el contenido del paquete para bizcochos siguiendo las instrucciones del paquete.
2. Después que los bizcochos se hayan enfriado, córtelos en cuadros. Rebánese los cuadros horizontalmente en mitades para hacer dos "rebanadas".

3. Vierta una taza de merengue de fresas para cubrir una de las dos rebanadas de bizcochos.

4. Colóquese la segunda rebanada de bizcocho sobre la primera, luego viértase el resto del merengue para cubrir.



MERENGUE DE FRESAS PARA CUBRIR

INGREDIENTES

- 3 tazas de fresas frescas o congeladas
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharada de maicena

EQUIPO

- Taza de medir
- Cuchillo de mesa
- Bowl pequeño
- Cuchara
- Cuchara para mezclar
- Cacerola

1. Si se usan fresas frescas, lávense primero en agua fría. Quítense los tallos y las hojas. Luego, córtense las fresas por mitad dentro de un bowl pequeño.

2. Combine una taza de fresas frescas cortadas, o fresas congeladas (sin colar) con el resto de los ingredientes dentro de una cacerola.

3. Calientese hasta que hierva, luego sáquese del fuego y déjese enfriar.

4. Agréguese agitando el resto de las fresas, luego déjese descansar por media hora.

NOTA: Este merengue puede guardarse en nevera por varios días en un envase bien cerrado.

GALLETICAS CON FRESAS- EN-MEDIO

INGREDIENTES

- 1 Paquete masa azucarada para galleticas
- Mermelada de fresas

EQUIPO

- Cuchillo de mesa
- Cuchara
- Papel para galleticas

1. Rebane la masa para galleticas tan finamente de forma que cada trozo de masa tenga como 1/8 de pulgada de espesor.

2. Prepare las hojas para galleticas como se indica en el paquete, luego coloque la mitad de las rebanadas en los papeles separadas unas de otras como 2 pulgadas.

3. Eche 1/2 cucharadita de mermelada en el centro de cada rebanada.

4. Coloque la otra mitad de las rebanadas sobre las rebanadas del papel.

5. Oprima suavemente los bordes de las dos rebanadas, teniendo cuidado de no oprimir por el centro donde está la mermelada.

6. Homéese de acuerdo con las instrucciones del paquete, luego déjese enfriar.

INGREDIENTES

- Helado de fresas
- 1 taza de leche
- Botella de soda

EQUIPO

- Cucharón para helado
- Dos copas para helados
- Taza para medir
- Cuchara
- Pitillos

1. Coloque un cucharón de helado de fresas en cada copa.

2. Agregue 1/2 taza de leche a cada copa.

3. Mézclese bien.

4. Agregue un poco de soda a cada copa.

5. Cubra con otro cucharón de helado, luego sírvase con pitillo.

BATIDO DE CHOCOLATE Y FRESA

INGREDIENTES

- 4 Cucharadas de helado de fresas
- 1 Taza de merengue de fresas
- 1 Taza de leche
- 3 Cucharadas jarabe de chocolate

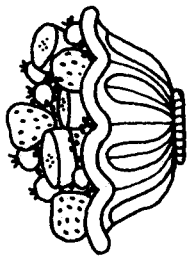
EQUIPO

- 2 Copas para helados
- Cucharón para servir helados
- Taza para medir
- 1 Batidora o mezcladora de mano
- Bowl para mezclar Pitillos

1. Combinense todos los ingredientes en un bowl para mezclar.

2. Mézclese hasta quedar suave.

3. Vierta en las copas.



GRANOLA DE FRESAS

INGREDIENTES

- 1 Taza de fresas frescas o congeladas
- 1 Taza de moras frescas o congeladas
- 1 Cambur
- 1 Taza cereal tipo granola

EQUIPO

- Taza para medir
- Cuchillo de mesa
- Bowl tamaño mediano
- Cuchara para mezclar

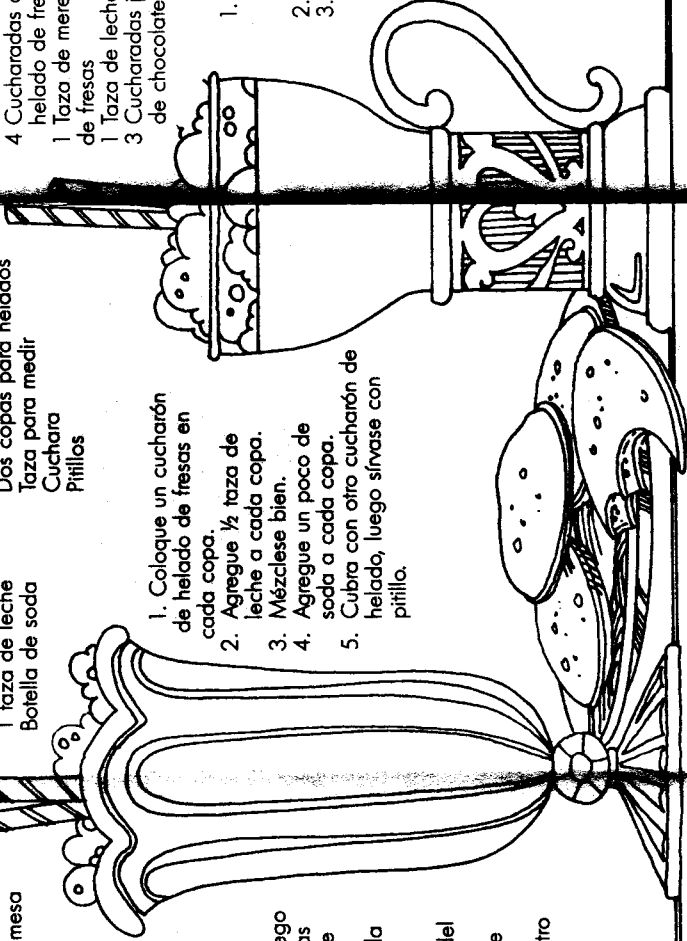
1. a) Si utiliza fresas frescas, primeramente lávelas bien en agua fría. Quítense los tallos y las hojas, luego pátanse por mitad en un bowl tamaño mediano.

- b) Si utiliza moras frescas, primeramente lávelas bien en agua fría. Luego, agréguese a las fresas ya partidas.

- c) Si usa frutas congeladas, déjelas descongelar. Cuélense, luego colóquelas en un bowl tamaño mediano.

2. Pélese y rebánese el cambur dentro del bowl junto con las fresas y moras.

3. Vierta la granola dentro del bowl, luego mezcle bien todos los ingredientes.



ANILLOS ALREDEDOR DE FRESAS

INGREDIENTES

- 1 Pote de rebanadas de piña
- Fresas frescas

EQUIPO

- Vasos para jugos o vasos de papel
- Cuchillo de mesa

1. Cúelese la piña en un vaso de jugo o vaso de papel. Puede tomarse el jugo o ponerlo en la nevera para más tarde.
2. Colóquense cada una de las rebanadas de piña en un plato o fuente.
3. Lávense las fresas en agua fría. Quítense los tallos y las hojas, luego póngase una fresa entera en el centro de cada rebanada de piña.



FRESAS CUBIERTAS DE CHOCOLATE

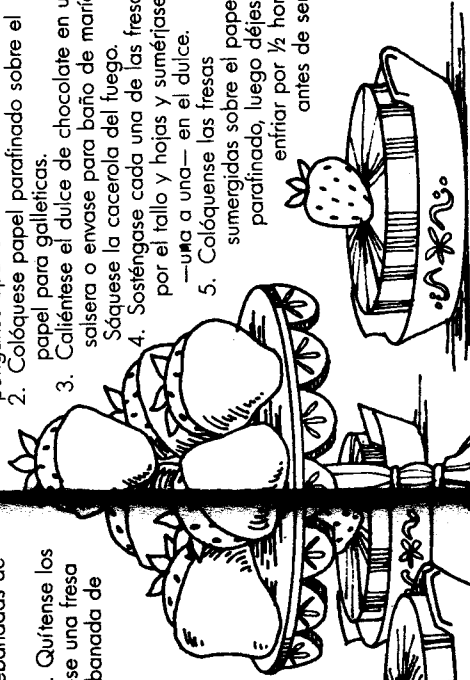
INGREDIENTES

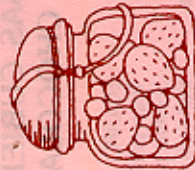
- 1 Taza dulce de chocolate
- 2 Tazas de fresas frescas

EQUIPO

- Taza para medir
- Salsera o envase para baño de maría
- Hojas de papel
- Papel parafinado

1. Lávense las fresas en agua fría, luego pónganse aparte.
2. Colóquese papel parafinado sobre el papel para galletitas.
3. Calientese el dulce de chocolate en una salsera o envase para baño de maría. Sáquese la cacerola del fuego.
4. Sosténgase cada una de las fresas por el tallo y hojas y sumérjase —una a una— en el dulce.
5. Colóquense las fresas sumergidas sobre el papel parafinado, luego déjese enfriar por ½ hora antes de servir.





MERENGUE DE MIEL Y FRESAS

INGREDIENTES

1 Taza de fresas

frescas

½ taza moras frescas

Frasco pequeño de miel

EQUIPO

Cuchillo de mesa

Jarro pequeño o envase

con tapa

1. Lávense las fresas en agua fría. Quítense los tallos y las hojas, luego rebánense las fresas por mitad dentro del jarro pequeño o envase.
2. Lávense las moras en agua fría, luego agréguense al jarro pequeño o envase.

3. Viértase miel sobre las bayas hasta cubrirías.
NOTA: Se puede guardar este merengue en la nevera por algunos días en un envase tapado.

CEREAL DE FRUTAS "BUENOS DÍAS"

INGREDIENTES

Cereal seco, sin

azúcar o fruta

Puñado de fresas

frescas

Puñado de moras

frescas

leche

Azúcar

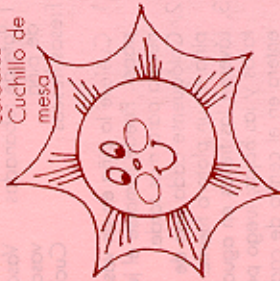
EQUIPO

Bowl para

cereales

Cuchillo de

mesa



1. Eche una ración del cereal en un bowl.
2. Lávense las fresas frescas. Quítense tallos y hojas, luego córtelas por mitad encima del cereal.
3. Lávense las moras en agua fría, luego échense arriba del cereal.
4. Viértase leche sobre las frutas y el cereal, luego salpíquese con azúcar.

PANECILLOS DE MAIZ Y FRESAS

INGREDIENTES

1 Paquete mezcla para

panecillos

½ Taza mermelada de

fresa

EQUIPO

Bowl para mezclar

Cuchara para mezclar

Taza para medir

fresa

1. Prepárese la mezcla según las instrucciones del paquete.
2. Mézclase la mermelada con la masa.
3. Prepárese el molde según se indica en el paquete, luego échese la mezcla en él.
4. Hornéese de acuerdo con las instrucciones del paquete.

WAFLES DE FRESAS

INGREDIENTES

Wafles congelados

Merengue de Fresas

EQUIPO

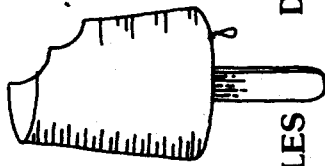
Tostadora

Cuchara

2 Platos

1. Tuéstense 2 wafles congelados.
2. Colóquese cada waffle en un plato y luego cúbrase con dos o tres cucharadas de merengue de fresas.





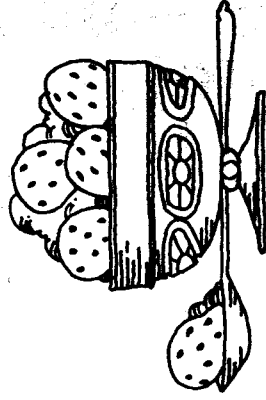
POPSICLES DE FRESAS

INGREDIENTES

- 1 Sobre (1-1/4 onzas) cubierta batida de baja caloría
- 1 Taza leche desnatada
- 1/3 Taza jugo de naranjas
- 2 Moldes
- Palitos de madera o cucharitas plásticas
- 1 Taza de fresas congeladas
- 1 Cucharada azúcar mascabada
- 1 Cucharilla vainilla

1. Prepárese la mezcla de cubierta batida de acuerdo con las instrucciones del paquete, en un bowl de tamaño mediano.
2. Agréguese las fresas ya descongeladas y el resto de los ingredientes en el bowl. No cuele las fresas.
3. Bátese despacio con batidora de mano hasta quedar suave.
4. Colóquese un vaso de papel en cada sección del molde.

5. Llénese cada vaso hasta la mitad con la mezcla.
6. Congélese hasta quedar "pulposo", luego colóquese un patillo o cucharita plástica en el centro de cada vaso.
7. Congélese de nuevo hasta solidificar. Sepárese el vaso para comer.



SORBETE DE FRESAS FRESCAS

INGREDIENTES

- Su sorbete favorito
- Puñado de fresas frescas
- EQUIPO
- Cucharón para servir helados
- Cuchillo de mesa
- Platillo para helados

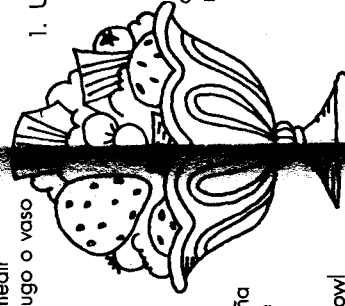
1. Coloque un cucharón de su sorbete favorito en un platillo para helados.
2. Lave las fresas en agua fría. Quite los tallos y las hojas, y luego córtelas por mitad sobre el sorbete.

DELICIA DE PIÑA Y FRESAS

INGREDIENTES

- 2 Tazas fresas congeladas
- 1 lata pequeña de trozos de piña
- 1 Taza marshmallows pequeños
- 1 Envase nevado para postre congelado
- EQUIPO
- 1 Bowl de tamaño mediano
- Cuchara para medir
- Vaso para jugo o vaso de papel
- Cuchara

1. Coloque las fresas descongeladas en un bowl de tamaño mediano, y sin colarlas.
2. Cuele la lata de los trozos de piña en un vaso para jugos o vaso de papel. Puede tomarse el jugo ahora, o guardarlo en la nevera. Ponga los trozos de piña en el bowl de tamaño mediano.
3. Combine los marshmallows con las frutas, y agítense los ingredientes.
4. Ponga el bowl aparte por media hora aproximadamente.
5. Cuélese cualquier jugo que quede en el bowl, luego añada 4 cucharadas del nevado para postre ya descongelado.
6. Mezcle bien, luego deje enfriar por lo menos por una hora antes de servir.



SANDWICH DE MANTEQUILLA DE MANI Y FRESAS

INGREDIENTES

- Mantequilla de maní
- Mermelada de fresas
- 2 rebanadas de su pan favorito

EQUIPO

- Cuchillo de mesa

1. Unte mantequilla de maní sobre una rebanada del pan.
2. Unte mermelada de fresas sobre la otra rebanada.
3. Ponga la rebanada untada de mantequilla de maní sobre la rebanada con mermelada, luego corte por la mitad.

POSTRE DE COCO Y FRESAS

INGREDIENTES

- 3 Tazas fresas frescas o congeladas
- 2 carambolas
- 2 naranjas
- 1/2 Taza coco rayado
- 1 Cucharada de azúcar

EQUIPO

- Cuchillo de mesa
- Bowl tamaño mediano
- Taza para medir
- Cuchara
- Cuchara par mezclar

1. Si utiliza fresas frescas, lávelas en agua fría y quítele tallos y hojas. Luego, corte las fresas por mitad en un bowl tamaño mediano. Si utiliza fresas congeladas, coloque las fresas descongeladas en un bowl tamaño mediano, sin colar.
2. Pele los cambures, luego córtelos en rebanadas en el bowl.
3. Pele las naranjas, sepárelas en gajos, corte los gajos por la mitad dentro del bowl.
4. Salpique la azúcar sobre las frutas, luego agregue el coco rallado.
5. Mezcle bien, luego tape el bowl y deje enfriar por lo menos ½ hora.

-TORTA DE FRESAS

INGREDIENTES

4 Pedazos de torta
Merengue de Fresas
1 Envase nevado
congelado para
postre
4 Fresas frescas

EQUIPO

Tenedor de mesa
Cuchara
4 Vasos para postre

1. Use un tenedor para dividir los pedazos de torta por la mitad.
2. Coloque la mitad de abajo de cada torta en un platillo para postre.
3. Cubra cada mitad de abajo de la torta con 3 ó 4 cucharadas de merengue de fresas.
4. Coloque la otra mitad de cada torta sobre la mitad de abajo.
5. Cubra cada torta de "arriba" con 3 ó 4 cucharadas de Merengue de Fresas
6. Lave las fresas en agua fría.
Quite tallos y hojas, luego coloque una fresa arriba de cada torta.

