

# EL GRAN EJÉRCITO DE CUY

¿Tus amigos y tú están preparados para la batalla contra el malvado profesor Marmalade? Es hora de formar tu propio ejército de cuy, ¡son fáciles de hacer y deliciosos para comer! Publica una foto de tu ejército con el hashtag **#GOODERTOGETHER**

## NECESITARÁS

Caja de Twinkies

Bolsa pequeña de confites de chocolate  
cubiertos de caramelo (M&M)

Almendras laminadas

Gel de glaseado de chocolate

## INSTRUCCIONES

Comienza desarrollando cada Twinkie dependiendo de cuántos amigos peludos planees tener en tu ejército de cuy.

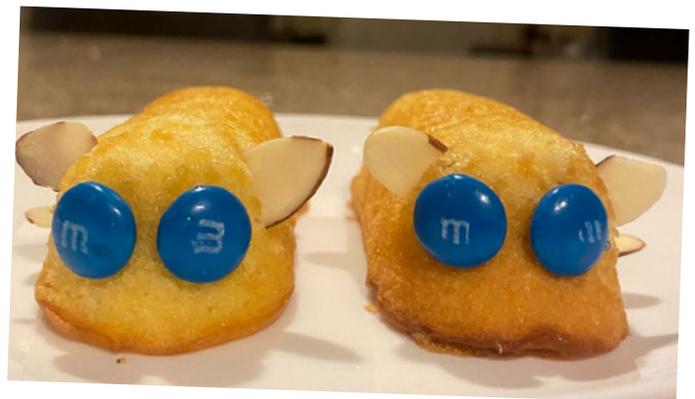
Luego, abre las almendras en láminas y coloca una en el lado izquierdo y otra en el lado derecho de la cabeza de tu Twinkie, estas serán las orejas de tu cuy.

Luego agrega dos más en el costado inferior izquierdo y derecho del cuerpo. Estas serán las patas de tu cuy.

Luego, usando el gel de chocolate como pegamento, coloca dos puntos grandes en el rostro del cuy y pega un M&M azul sobre cada punto. Estos serán los ojos hipnotizados de tu cuy.

Por último, usa el gel de chocolate para dibujar una bonita nariz y boca a tu cuy.

Repite cada uno de los pasos anteriores para cada miembro de tu ejército de cuy.



# PALETAS HELADAS PARA REFRESCARSE

¡Prepara unas paletas heladas para compartir con tu pandilla! Son una excelente manera de refrescarse después de un gran atraco. Publica tu pandilla genial con el hashtag **#GOODERTOGETHER**

## NECESITARÁS

- Vasos de papel
- Jugo
- Fruta en rodajas
- Azúcar o miel
- Palitos de helado

## INSTRUCCIONES

- Con la ayuda de tus padres coloca la fruta en rodajas en una licuadora.
- Agrega agua según sea necesario.
- Agrega azúcar o miel natural para darle más dulzura.
- Licuar hasta que se haga líquido y verter en los vasos.
- Cubrir con rodajas de fruta y usarlas para mantener los palitos de helado en posición vertical.
- Congelar durante toda la noche.



# SSSERPIENTES Y SSSALSA

Invita a tus buenos (y malos) amigos a una fiesta de pizza.  
¡Estos palitos de pan con salsa marinara son muy sabrosos!  
Cuando terminen los bocadillos, publica una foto con el hashtag  
**#GOODERTOGETHER**

## NECESITARÁS

Masa común para palitos de pan

Queso cheddar fuerte

Salsa de pizza

Aceitunas (opcional)

Pepperoni

Mozzarella

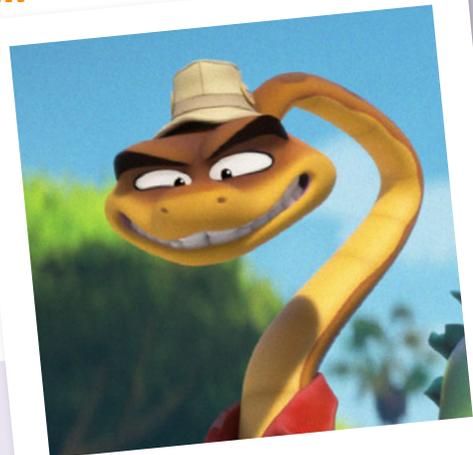
## INSTRUCCIONES

Precalentar el horno a 375°. Tomar la masa rectangular y cortar 12 bastones iguales. Luego, sostener suavemente un extremo de la masa mientras se gira el otro extremo. Repetir para cada pieza. Hornear durante 7 a 8 minutos.

Sacar la masa y agregar queso cheddar y pepperoni a cada bastón. Colocar el pepperoni cerca del lado plano de la serpiente.

Volver a colocar la bandeja en el horno y hornear durante 4 a 6 minutos más.

Cortar las aceitunas en cubos pequeños para los ojos y cortar la mozzarella para hacer flores. Cortar el pepperoni en rectángulos largos para la lengua. Colocar la mozzarella en forma de flor sobre el pepperoni y agregar aceitunas para los ojos en la parte plana del palito de pan. Por último, calentar la salsa marinara en un recipiente apto para microondas durante 30 segundos a 1 minuto.



# PASTEL DE CUMPLEAÑOS DE MR. SNAKE

¡Tomémonos un descanso para celebrar a Mr. Snake y hornearle su pastel favorito! Comienza con la siguiente receta para un glaseado extra chocolatoso y luego ve a la página siguiente para hacer un delicioso pastel amarillo en un molde rectangular. Estas recetas se brindan en colaboración con **AMERICA'S TEST KITCHEN KIDS**.

## GLASEADO DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES

1 3/4 tazas (10 onzas o 283 gr) de chips de chocolate (semiamargo, semidulce o con leche)	1 taza (4 onzas o 113 gr) de azúcar glas o de repostería
20 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en 20 trozos blandos	3/4 taza (2 1/4 onzas o 63 gr) de cacao en polvo alcalinizado
	3/4 cucharadita de extracto de vainilla

### INSTRUCCIONES

Coloca los chips de chocolate en un tazón mediano apto para microondas. Caliéntalos en el microondas al 50 por ciento de potencia durante 1 minuto. Usa una espátula de goma para revolver el chocolate. Vuelve a colocarlo en el microondas y calienta al 50 por ciento de potencia hasta que se derritan, aproximadamente 1 minuto más. Dejar enfriar un poco, unos 5 minutos. Coloca la mantequilla ablandada, el azúcar, el cacao en polvo y la sal en la procesadora de alimentos y cierra la tapa. Procesa la mezcla hasta que se integre, unos 30 segundos. Apaga la procesadora.

Retira la tapa y usa una espátula de goma para quitar la mezcla de los lados. Agrega el chocolate una vez que se haya enfriado y el extracto de vainilla y vuelve a colocar la tapa en su lugar. Enciende la procesadora y procesa hasta que se integre la mezcla, de 10 a 15 segundos. Apaga la procesadora.

Quita la tapa y retira con cuidado la cuchilla de la procesadora con la ayuda de un adulto.

¡En la página siguiente encontrarás la receta del pastel amarillo en molde rectangular!



## PASTEL AMARILLO EN BANDEJA DE HORNO RECTANGULAR

### INGREDIENTES

Aceite vegetal en aerosol

2¼ tazas (9 onzas o 255 gr) de harina de repostería

1¼ cucharadita de polvo de hornear

¼ cucharadita de bicarbonato de sodio

¾ cucharadita de sal

4 huevos grandes

1¾ tazas (12¼ onzas o 347 gr) de azúcar

10 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida y enfriada

5 cucharadas de aceite vegetal

¾ taza (6 onzas o 170 gr) de suero de mantequilla

2 cucharaditas de extracto de vainilla

3 tazas de glaseado de chocolate

### INSTRUCCIONES

Ajusta la rejilla del horno a la posición media y calienta el horno a 350 °F o 180 °C. Rocía con aceite vegetal en aerosol el fondo y los lados de un molde para hornear de metal de 13 por 9 pulgadas o 33 por 23 centímetros. Cubre el fondo de la fuente para hornear con un trozo de papel para horno del mismo tamaño.

En un tazón mediano, mezcla la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal.

Agrega los huevos al tazón de la batidora de pie (o un tazón grande si usas una batidora de mano). Coloca el tazón en su lugar y conecta el accesorio para batir a la batidora de pie, si usas una. Enciende la batidora a velocidad media. Bate los huevos hasta que estén espumosos, de 1 a 2 minutos. Apaga la batidora.

Agrega el azúcar a los huevos y enciende la batidora a velocidad media-alta. Bate la mezcla hasta que esté espumosa y de color amarillo pálido, aproximadamente 3 minutos.

Baja a velocidad media. Con la batidora en funcionamiento, vierte muy lentamente la mantequilla derretida y el aceite y mezcla hasta que la masa esté completamente integrada, unos 2 minutos. Apaga la batidora.

Agrega con cuidado la mitad de la mezcla de harina. Enciende la batidora a baja velocidad y mezcla hasta que se integre, aproximadamente 30 segundos. Con la batidora en funcionamiento, agrega el suero de mantequilla y la vainilla y mezcla hasta que se integren, unos 30 segundos. Apaga la batidora.

Agrega la mezcla de harina restante. Enciende la batidora a baja velocidad y mezcla hasta que se integre y no se vea harina seca, unos 30 segundos. Apaga la batidora. Retira el tazón de la batidora de pie, si estás usando una.

Usa la espátula de goma para quitar la mezcla de los lados del tazón y mezclar la harina seca que haya quedado.

Usa la espátula de goma para pasar la mezcla al molde para hornear forrado con papel y alisa la parte superior (asegúrate de esparcir la masa en las esquinas para crear una capa uniforme).

Coloca la bandeja para hornear en el horno. Hornear hasta que el pastel esté dorado y cuando insertes un palillo en el centro que salga con algunas migas adheridas, de 27 a 30 minutos.

Usa guantes para horno para sacar el molde del horno (pídele ayuda a un adulto). Coloca el molde sobre una rejilla para enfriarlo y deja que el pastel se enfríe completamente en el molde, aproximadamente 2 horas.

Retira el pastel del molde para hornear y desecha el papel. Usa una espátula de glasear para esparcir el glaseado de manera uniforme sobre la parte superior y los lados del pastel ya enfriado. Corta el pastel en trozos y sírvelo.



DREAMWORKS  
the **BAD GUYS**  
¡MÍRALA AHORA!

# VASOS DE TIBURÓN PARA TUS BOCADITOS

Haz tus propios tazones para los bocaditos de las fiestas con películas. ¡Las películas y los bocaditos son mejores si están juntos, al igual que los chicos malos! Rellénalos con todos tus bocaditos secos favoritos.

## NECESITARÁS

Vaso de plástico azul  
(tantos como necesites)

Papel blanco

Papel gris o cartulina

Tijeras

Marcador

Ojos saltones (opcional)

Cinta y pegamento

## INSTRUCCIONES

Comienza cortando los dientes de tiburón en una tira de papel blanco. Haz la aleta de tiburón con papel gris o cartulina como se muestra en la foto de ejemplo aquí arriba.

Corta dos círculos pequeños de papel blanco para los ojos y dibuja un círculo negro con un marcador en el medio del círculo blanco, o puedes usar ojos saltones si los tienes.

Coloca el vaso de lado y, con la ayuda de un adulto, haz un corte alargado del tamaño de la aleta. Inserta la aleta y pégala con cinta adhesiva por dentro.

Pega las tiras de dientes en la abertura del vaso. Pega los ojos a los costados del vaso. Agrega las branquias con un marcador en el costado, de 5 a 6 líneas detrás de los ojos.

