

**El mejor adorno
de Navidad es tu
sonrisa.**

**La Navidad siempre
llena mi corazón
de alegría.**

**La Navidad está
envuelta en papel de
felicidad y atada con
una cinta de amor.**

**En Navidad,
además de regalos,
abre tu corazón.**

**La Navidad
huele a paz y
amor.**

**Las velas de Navidad
iluminan nuestro corazón.**

**No hay mejor regalo de
Navidad que el amor.**



DIRECTORIO



Director General, Evolución Laboratorio Creativo:
Germán Flores T.

Director Editorial: Eva Zamora N.

Editora y Coordinadora: Silvia López Arámbula

Diseño de interiores y portada:

María Teresa Bañales Yerena y

Lucío Eduardo Romero Munguía

Colaboración especial: Viviana Ibarra Flores

Producción: Alberto Bobadilla

Mercadotecnia y Publicidad: Eva Zamora Novoa

Contacto: mundounicorniomx@gmail.com

No. de expediente de licitud de título y contenido: en trámite

Certificado de licitud de título: en trámite

Certificado de licitud de contenido: en trámite

No. de reserva de derechos al uso exclusivo: en trámite

Evolución Laboratorio Creativo S de RL de CV

Calle Circuito Médicos 16 – 2

Ciudad Satélite, Estado de México, C.P. 53100

Pancakes de Santa

Importante.
Pide a mamá que
te ayude con el
uso del cuchillo y
la estufa.

Rinde
6 porciones




Ingredientes

- 1 taza de harina para hot cakes
- 3/4 de taza de leche
- 1 huevo
- 1 barrita de margarina sin sal
- 4 plátanos rebanados
- 3 tazas de frambuesas
- Jarabe de chocolate
- Crema batida dulce
- Miel al gusto

Preparación

1. En un tazón coloca la harina, leche, una cucharada de margarina derretida y el huevo. Bate bien hasta tener una mezcla homogénea.
2. Calienta una sartén y engrasa con un poco de margarina; vierte un poco de la mezcla y forma un círculo mediano, cocina el pancake por ambos lados y reserva. Repite el proceso hasta que se termine la mezcla.
3. Para armar a Santa coloca en el plato un pancake, con rebanadas de plátano forma la barba, con frambuesas el gorro y una para la nariz, 2 puntos de chocolate para los ojos y con crema batida haz los bigotes y borla del gorro. Para comerlo baña con un poco de miel.





**Importante.
Pide a mamá que
te ayude con el
uso del cuchillo.**

Árbol navideño de sándwiches

Rinde 4 pinos

Ingredientes

- 1 pan de caja blanco, grande
- 150 g de jamón de pierna
- 150 g de pechuga de pavo
- 250 g de queso manchego, rebanado
- 250 g de queso amarillo, rebanado
- Mayonesa, la necesaria
- Hojas de lechuga
- 1 pepino rebanado, con cáscara
- 1 taza de jitomatitos cherry
- Necesitas: • Cortadores de galleta de estrella (3 tamaños)
- 4 palitos para brocheta
- Palillos de madera

Preparación

1. Prepara los sándwiches, unta mayonesa en el pan y rellena con 1 rebanada de jamón, queso manchego, amarillo y 1 rebanada de pechuga de pavo. Repite hasta terminar todo el pan.

2. Corta los sándwiches en estrella con los cortadores de galleta, necesitarás: 4 grandes, 8 medianas y 4 chicas. Corta también 4 estrellas chicas de queso amarillo.

3. Para armar los pinos, coloca la estrella más grande en el plato, encima 1 hoja de lechuga y 2

rebanadas de pepino; coloca 1 estrella mediana, lechuga y pepino, otra estrella mediana, lechuga y pepino, y la estrella chica. Introduce en el centro un palito de brocheta para sostener el árbol y coloca en la punta una estrella de queso.

4. Finalmente, decora con los tomatitos cherry, sostenlos en el árbol con la mitad de un palillo, si los tomates son grandes, pártelos a la mitad.



BOCADITOS DE FRESA NAVIDEÑOS

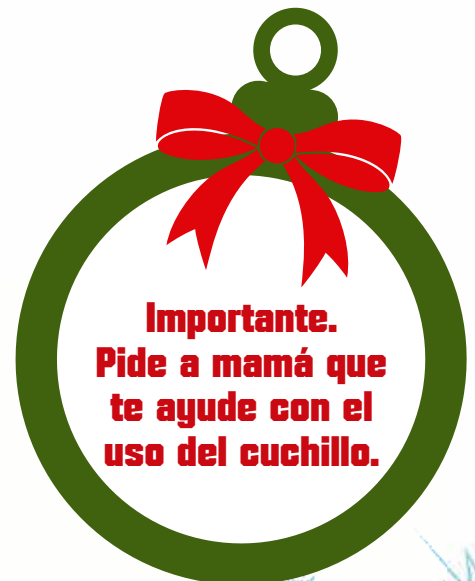
Ingredientes

- 10 fresas grandes • 10 frambuesas • Crema batida dulce • Chispas de chocolate
- Necesitas** • 1 cuchillo • 1 manga con duya rizada

Preparación

1. Lava y desinfecta las fresas. Corta la parte de la hoja en recto para la base y corta las puntas.
2. Con la duya, haz una bolita de crema batida sobre el corte (será su cara) y coloca una frambuesa como gorro.
3. Pon una bolita de crema en la punta del gorro y dos bolitas en el cuerpo que serán los botones.
4. Coloca 2 chispas de chocolate para los ojitos y ilistol.

Rinde 5 porciones



Importante.
Pide a mamá que
te ayude con el
uso del cuchillo.

Ingredientes

- 1 bolsa de bombones blancos, medianos
- Jarabe de chocolate
- 3 cucharadas de crema batida dulce
- Colorante vegetal naranja
- Necesitas • Palitos de madera para brocheta • 1 pincel delgado



Preparación

1. Para armar los muñecos de nieve, inserta en cada palito 3 bombones, poniendo un poquito de crema batida entre ellos para fijarlos. Repite con todos los bombones de la bolsa.
2. Vierte un poco de jarabe de chocolate en un recipiente pequeño y con el pincel dibuja las caritas de los muñecos con puntos y los bracitos con líneas. Observa la foto.
3. Toma media cucharada de crema batida y pínjala con una gota de colorante naranja; mezcla muy bien con un palillo. Con el pincel, dibuja las naricitas en forma de triángulo.

Rinde 10 a 15 piezas





Rinde
10 porciones

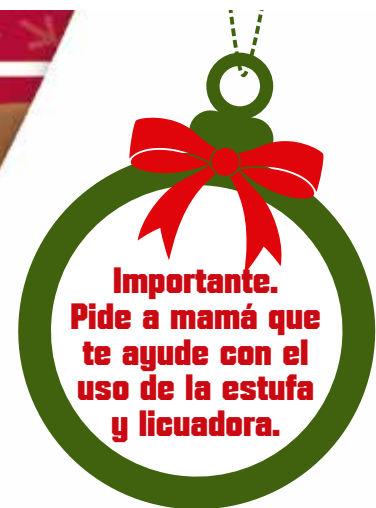
Ingredientes

- 10 cupcakes o panquecitos de chocolate
- 2 tazas de crema batida dulce
 - 2 cucharadas de cocoa
- 10 galletas pequeñas de mantequilla
 - 20 galletas pretzels
 - 20 mini bombones
- 10 dulces redondos de cereza o chocolate
 - Jarabe de chocolate
 - Palillos de madera
- 10 capacillos de papel rojos

Preparación

1. Mezcla la crema batida con la cocoa, que quede bien integrado.
2. Unta con un cuchillo o espátula la crema en los cupcakes, cubre muy bien.
3. Observa la foto, pega las galletas redondas para la trompa y los pretzels para los cuernos.
4. Parte 10 palillos por la mitad, clava los bombones, colócalos sobre los pretzels y pon un punto de jarabe de chocolate, serán los ojos.
5. Finalmente, coloca los dulces redondos para las narices, pégalos con un poco de crema. Coloca los cupcakes en los capacillos.

Cupcakes de Rodolfo el reno



Importante.
Pide a mamá que te ayude con el uso de la estufa y licuadora.

Ingredientes

- 1/2 litro de helado de vainilla
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 1/2 litro de refresco de limón
- 60 g de grosellas o cerezas en almíbar
- Canela molida, la necesaria

Para el jarabe

- 1 cucharada de frutos secos picados
- 1 cucharada de azúcar
- 1/4 de taza de agua



Preparación

1. Para el jarabe, calienta el agua y azúcar hasta que el azúcar se disuelva.
2. Deja enfriar, vacía en un frasco, agrega los frutos y deja reposar durante la noche. Cuela y reserva el jarabe.
3. Mezcla en la licuadora el jarabe con 300 ml de helado, jugo y refresco de limón; bate para integrar y que la mezcla quede espumosa.
4. Sirve en vasos, coloca unas cerezas o grosellas, una o dos bolas de helado y espolvorea con canela. Sirve de inmediato.

Malteada Snowball

Rinde
4 porciones