

BANDERILLAS

¡Aprende a preparar banderillas en casa!

¡Consiente a chicos y grandes con esta deliciosa y divertida receta!

¡Te va a encantar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 8 BANDERILLAS PERSONAS

- 8 salchichas veganas
- 1 taza de harina trigo
- 1/2 taza de leche vegetal
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharadas de levadura nutricional
- Sal
- Cebolla en polvo
- Pimienta en polvo
- Ajo en polvo
- Aceite vegetal

NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MODO DE PREPARACIÓN

1-Vertemos en el vaso de la licuadora $\frac{3}{4}$ de taza de leche

vegetal, agregamos una taza de harina de trigo, 2 cucharadas de aceite vegetal, agregamos una cucharadita de polvo para hornear, 2 cucharaditas de levadura nutricional, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, un poco de cebolla en polvo, un poco de pimienta en polvo y un poco de ajo en polvo. Licuamos hasta integrar bien los ingredientes. (Un minuto aproximadamente. Apagamos la licuadora. Pasamos la mezcla a un tazón.

2-Ensartamos 8 salchichas veganas con palillos largos. A lo largo por en medio.

3-Ponemos una sartén en la estufa a flama media. Agregamos bastante aceite. Esperamos a que caliente.

4-Ponemos suficiente harina de trigo en un plato y enharinamos todas las salchichas. Las pasamos a un plato.

5-Cuando ya esté bien caliente el aceite de la sartén, bajamos a fuego medio. Bañamos una salchicha con toda la mezcla, hasta que quede bien cubierta. La pasamos al aceite con mucho cuidado. Dejamos que dore por todos lados. Sacamos y la acomodamos en un plato con papel de cocina absorbente. Así hacemos con todas. Al terminar apagamos el fuego.

VER RECETA

@constanzaosorio6663

gracias!!!

@lorenal3736

GENIAL LAS BANDERILLAS!!!!!!!!!!!!!!

@hugonavarrete4804

Sra. Deyanira que rica receta y bastante fácil la preparación. Saludos a Alfonso. Gracias por compartir

@valentinaunger275

Soy vegetariana, y ver su canal me hace saber que es fácil ser vegana. Siga así!

¿CÓMO HACER HOTCAKES DE DIBUJOS?

¡Divertida receta, que tienes que intentar!

¡Te va a encantar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 PERSONAS

- 2 tazas harina de avena
- 2 tazas leche vegetal
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 y 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de cocoa
- 1 cucharadita de cúrcuma en polvo
- 1/4 de cucharadita de esencia de vainilla

– pizca de sal

NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MODO DE PREPARACIÓN

1-Vertemos en el vaso de la licuadora 2 tazas de harina de avena, 2 tazas de harina de avena, 4 cucharadas de azúcar mascabado o el endulzante se du preferencia. Agregamos 1 y $\frac{1}{2}$ cucharaditas de polvos para hornear, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de esencia de vainilla y una pizca de sal. Licuamos hasta integrar bien todos los ingredientes. (Aproximadamente 1 y $\frac{1}{2}$ minutos). Apagamos la licuadora y pasamos la mezcla a un tazón grande.

2-Pasamos a otro tazón más pequeño la tercera parte de la mezcla que tenemos. Y le agregamos 2 cucharaditas de cocoa en polvo y mezclamos bien. Apartamos.

3-Agregamos 1 cucharadita de cúrcuma a la mezcla del tazón grande y mezclamos bien.

4-Pasamos la mezcla del tazón pequeño (al que se le agregó cocoa) a un recipiente que su tapa termine en punta. Dejamos reposar las dos mezclas por 15 minutos.

5-Colocamos una sartén en la estufa y prendemos el fuego. Esperamos a que caliente un poco y agregamos un poquito aceite de coco y lo esparcimos en la sartén y bajamos a flama baja. Con la mezcla que está en el contenedor que tiene una punta, vamos dibujando en la sartén las figuras que deseemos. Recomendamos imprimir antes algunos dibujos para que se vayan guiando. Cuando terminen de dibujar, dejamos así por 20 segundos y agregamos sobre el dibujo un cucharón de la mezcla amarilla. Cuando se empiecen a secan las orillas, volteamos con cuidado. Dejamos cocer por 4 minutos aproximadamente. Retiramos de la sartén y acomodamos en un plato. Así hacemos con hasta terminar las dos mezclas.

6-Preseñramos.

VER RECETA

@leticiamartinez2559

EL TRABAJO ES LA PRESENCIA VISIBLE DEL AMOR. Y ESTO SE HA DADO CON AMOR, EL SEÑOR LOS BENDIGA.

@bbeli1208

Gracias por pensar en los niños .muchos saludos para Uds. son personas excelentes.

@imeldamorales3272

Que paciencia Dios mío muchas gracias tengan un excelente día

@

saben hasta dibujaaaar!!! Que chuloo y divertido. Los niños se divertirán comiendo rico y sano. En hora buenaaaa