



PINGÜINOS DE PLÁTANO Y CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- Un plátano
- Chocolate para fundir. ¡Elige el que más te guste!
- Lacasitos naranjas y blancos



PREPARACIÓN:

1. Lo primero que vamos a hacer es poner el plátano en el congelador durante 20 minutos.
2. Mientras enfriamos nuestro plátano, fundimos el chocolate con la ayuda de un mayor.
3. Sacamos el plátano del congelador, lo pelamos y cortamos por la mitad. ¡Recuerda pedir ayuda a un mayor si vas a usar un cuchillo!
4. Mojamos la punta de una de las mitades del plátano en el chocolate fundido para crear la cabeza de nuestro pingüino.
5. Antes de que se endurezca el chocolate, pegamos dos lacasitos blancos en la parte superior para hacer los ojos. Con el chocolate restante y un palillo, podemos pintar una puntita en el lacasito para terminar los ojos.
6. Cortamos un lacasito naranja por la mitad y lo colocamos bajo los ojos para crear el pico. ¡Recuerda pedir ayuda a un mayor si vas a usar un cuchillo!
7. Para los pies, usamos dos lacasitos naranjas, que pegaremos al plátano con un poco de chocolate fundido.
8. Dejamos endurecer el chocolate, ¡y listo para comer!