

Snacks de Insectos de Frutas

INGREDIENTES:

Porciones: 10 Bichos

- 2-3 tallos de apio, cortados en varias longitudes para diferentes insectos
- 1-2 pepinos pequeños, cortados a la mitad a lo largo con semillas cortadas
- recortado, cortado en varias longitudes
- 1/2 taza de queso crema vegano
- 1/2 taza de mantequilla de maní o mantequilla de semillas de girasol
- 1 taza de uvas rojas y / o verdes
- 3-4 fresas, en rodajas
- 1/2 taza de arándanos
- 1 manzana en rodajas
- 1/4 tazas de mini chispas de chocolate sin lácteos
- 10 anacardos enteros



DIRECCIONES:

1. Coloque pequeños puntos de queso crema en un plato. Cubra con mini chispas de chocolate sin lácteos.
2. Prepare frutas. Consulte las fotos de preparación para obtener una guía visual que muestre las muchas formas en que puede preparar los ingredientes.
3. Saque las semillas de los mini pepinos. Ayude a sus insectos a mantenerse erguidos cortando un borde plano en el fondo de mini pepinos y palitos de apio.
4. Rellene los tallos de apio o los mini pepinos con queso crema o mantequilla de maní o mantequilla de semillas de girasol, usando una manga pastelera o una cuchara. Éstos serán la base de todos los bichos de frutas que haga.

Caracoles: Comience con una ronda de frutas para el caparazón. Agregue los ojos saltones fríos sobre las "cabezas" de anacardo o uvas. Insertar en rodajas finas manzanas (con cáscara) como antenas.

Orugas: Pegue los ojos saltones helados en la "Cabezas" de uvas. Agregué antenas de manzana. Haz el cuerpo con una línea de uvas o arándanos.

Libélulas y mariposas: Pegue los ojos saltones fríos en "cabezas" de uva. Agregue antenas de manzana. Use rodajas de fresas para alas. Use arándanos o uvas para el cuerpo.