

FÁBRICA DE BOLITAS DE NIEVE

BOLINIEVE

INSTRUCTIVO



LEE TU INSTRUCTIVO ANTES DE COMENZAR A JUGAR PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS;
CONSERVALO A LA MANO PARA FUTURAS REFERENCIAS.

Antes de empezar

- * Lee tu instructivo antes de empezar a jugar para obtener mejores resultados; consérvalo a la mano para futuras referencias.
- * Lava con agua y jabón los moldes, embudos y tazones.
- * Ten a la mano un trapo húmedo para limpiar.
- * Usa agua de garrafón para elaborar el jugo.

CONTENIDO

- * 2 PARES DE MOLDES PARA HACER BOLITAS DE HELADO (tapa y base)
- * 2 EMBUDOS
- * 4 TAZONES DE PLÁSTICO
- * 4 SOBRES DE ZUKO®
- * 1 VASO MEDIDOR
- * 4 CUCHARITAS
- * INSTRUCTIVO



NOTA: Los sobres para hacer jugo de ZUKO® ya contienen azúcar, pero si tu o alguien de tus amigos o familia no quieren o no pueden consumir azúcar, ZUKO® también tienen su gama ZULO LIGHT® sin azúcar.



Haciendo Boli-Nieve

TIPS

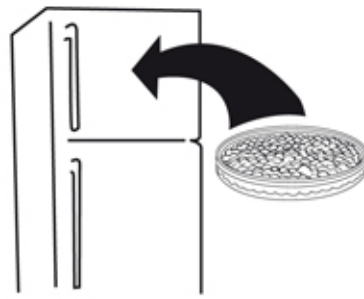
MATERIALES:

- moldes para hacer bolitas de nieve
- embudo
- 1 jarra y tu vaso medidor
- sobre de ZUKO®

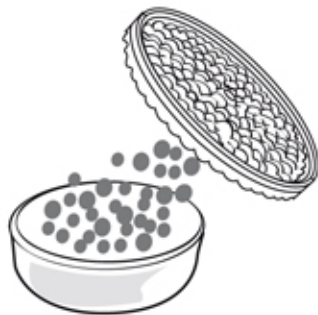
1. Elabora el jugo de acuerdo con las instrucciones del sobre.
2. Embona muy bien la tapa y base de tus moldes de bolitas.
3. Coloca el embudo dentro del orificio central del molde. Cuida que esté bien insertado.
4. Con la ayuda de tu vaso medidor, ve agregando el jugo por el embudo dentro del molde hasta llenarlo.
5. Una vez que hayas llenado tus moldes con jugo, colocalos dentro del congelador por 12 horas o durante toda la noche.
6. Para desmoldar tus bolitas de nieve, pasa tus moldes por agua tibia por unos segundos. Desprende tapa y base de tus moldes sobre los tazones de plástico.
7. ¡LISTO! ya puedes disfrutar tus bolitas de nieve.



1. vacía el jugo dentro del molde



2. Congela por 12 hrs.



3. vacía en el tazón



¡¡ DISFRUTA !!

* Dentro de este estuche te damos 4 sobres de ZUKO® de diferentes sabores, pero recuerda que tu también puedes hacer tu propio jugo totalmente natural. Pide a un adulto que te ayude.

* Haz diferentes sabores de jugo, vacía cada sabor en moldes diferentes, congela y desmolda; así combinarás los colores y sabores al comer tus bolitas de helado.

* Lava tus moldes después de usarlos y cuando vayas a cambiar de sabor de jugo.

* Experimenta hacer bolitas de leche y fruta como licuados de fresa, chocolate, vainilla, etc.

* Puedes hacer bolitas con yogurt (es mejor el yogurt para beber), solo observa que el yogurt no tenga trozos de fruta, ya que esto puede hacer que el embudo se tape.

* Haz bolitas de gelatina. Prepara la gelatina como lo indica el sobre. Deja enfriar por unos minutos. Vacía la mezcla en los moldes y ponlos en el refrigerador (no en el congelador). Una vez que la gelatina se haya solidificado, pasa los moldes por agua tibia de la llave para que sea más fácil desprender las bolitas.

* Intenta hacer bolitas de helado suspendidas en gelatina. Haz primero las bolitas de helado. Prepara la gelatina como lo indica el sobre. Déjala enfriar y vacía en los tazones. Mientras esperas a que enfíe, ve desmoldando las bolitas de nieve. Cuando la gelatina esté a medio cuajar agrega las bolitas de helado, mete rápidamente al refrigerador el tazón y espera a que la gelatina termine de cuajar.

* Sigue experimentando con combinaciones de jugos como: mango con naranja, fresa con kiwi, coco con piña, etc.

Hecho en México por
ALGARA S.A. de C.V.
Camino Real de Toluca #154,
Col. Bellavista, C.P. 01140,
México D.F., R.F.C. ALG67044QE3
Tel. 26 36 37 70 Fax. 55 15 12 49
visítanos en: www.mialegría.com.mx
y escríbenos a: club@mialegría.com.mx
impreso en Litoforza 2010



Recomendado para niños y niñas de 4 años en adelante. Advertencia: No recomendado para menores de 36 meses por contener piezas pequeñas. Mantén tu juguete alejado de los niños pequeños y de animales. "¡ATENCIÓN! Utilizar bajo la vigilancia de un adulto"