

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
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"

Mi Alegría
Siempre Creativa

#1520



INSTRUCTIVO

Fábrica de
PALETAS HELADAS



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

INTRODUCCIÓN

Bienvenidos al mundo de la elaboración de paletas heladas, las cuales, no sólo son deliciosas y fáciles de hacer, también son naturales y muy nutritivas.

Con la "fábrica de paletas heladas" aprenderás a crear paletas heladas de diferentes sabores y combinarlos entre sí; también podrás usar otros ingredientes como cereales, semillas, grajeas, yogurt o chocolate para darles un plus de sabor a tus nutri-paletas.

ES IMPORTANTE QUE LAVES TODOS LOS ARTÍCULOS ANTES DE USARLOS.

En este instructivo te daremos diferentes recetas para elaborar tus paletas, pero tú también puedes experimentar combinando los ingredientes para crear sabores y formas más creativas y originales a tus paletas heladas.

CONTENIDO

- * 1 MÁQUINA PARA HACER PALETAS CON:
 - 1 TAPA MEZCLADORA
 - 1 RECIPIENTE DE PLÁSTICO
 - 1 MOLDE DE PALETAS
 - 4 PALITOS PORTA PALETAS
 - 1 BASE
 - 4 SOBRES DE POLVO PARA HACER JUGO
 - INSTRUCTIVO

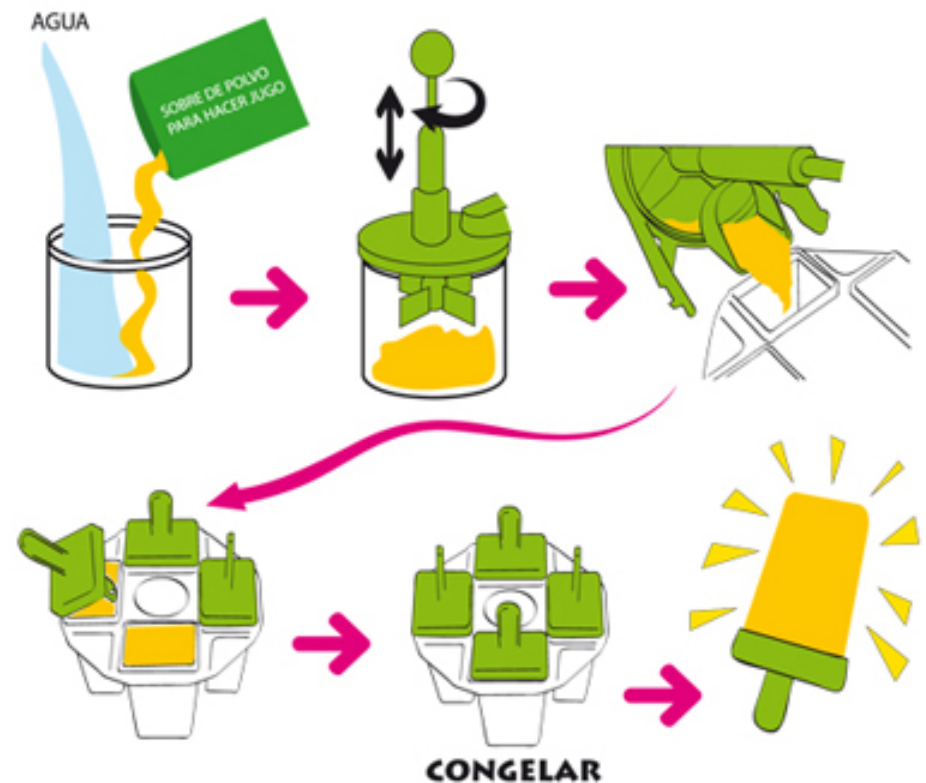


RECETA 1. PALETA DE JUGO

- * 1 sobre de polvo para hacer agua del sabor que quieras
- * tu máquina para hacer paletas

MODO DE PREPARACIÓN:

1. Prepara el jugo de acuerdo a las indicaciones descritas en el sobre de polvo para hacer jugo.
2. Mezcla todo dentro del recipiente de plástico que viene en tu máquina.
3. Vacía el jugo dentro de los moldes para hacer paletas.
4. Tapa los moldes con los palitos porta paletas.
5. Mete el molde de paletas dentro del congelador. Deja que se congele durante toda la noche o por 12 horas.
6. Para desmoldar, pasa por unos segundos el molde de paletas en agua tibia. ¡LISTO! disfruta tus paletas de jugo.

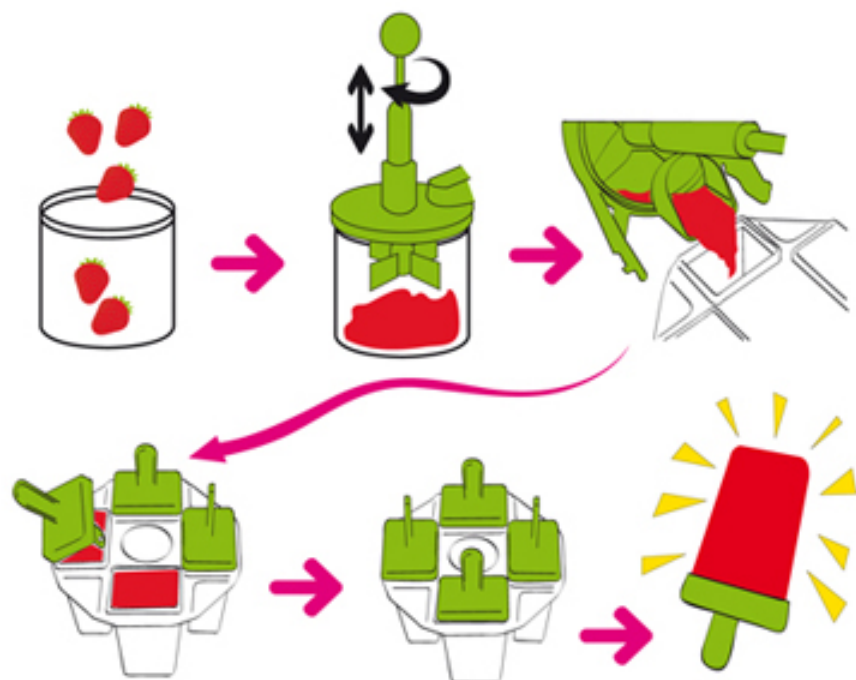


RECETA 2. PALETA DE FRESA

- * 1 taza de fresas picadas
- * 1/2 taza de azúcar o 3 sobres de Splenda®
- * 1 taza de crema

MODO DE PREPARACIÓN:

1. Coloca las fresas en el recipiente mezclador.
2. Aplasta y tritura las fresas para que suelte el zumo y quede una sustancia uniforme. No importa si te quedan trozos de fresas.
3. Agrega el azúcar a las fresas y mezcla en el mismo recipiente.
4. Agrega la crema mientras sigues mezclando. Sigue hasta que quede un color uniforme o si lo deseas puedes dejar los "caminitos" que va dejando la crema. Si quieres que tu paleta sea de fresa de agua, sustituye la crema por 1 taza de agua.
5. Una vez que hayas mezclado todo, voltéa la máquina para que la mezcla caiga dentro de los moldes de paletas.
6. Llena los moldes. Colócales los palitos de plástico y mete el molde de paletas al congelador, déjalo ahí por 12 horas, revisa si se han congelado tus paletas, si aún les falta déjalas por un par de horas más.
7. Ya que estén listas las paletas, desmolda poniendo el molde en agua tibia por pocos minutos. Saca con cuidado las paletas y ¡listo! ya puedes disfrutar tus paletas de fresa.



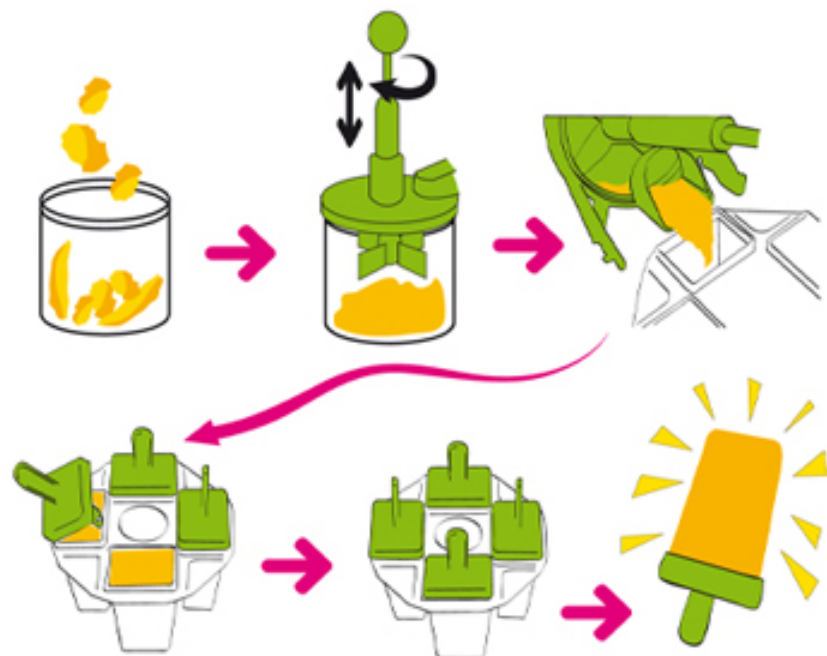
CONGELAR

RECETA 3. PALETA DE MANGO

- * 1 taza de mango en trozos
- * 1 taza de azúcar o 6 sobres de Splenda®
- * 1 taza de agua

MODO DE PREPARACIÓN:

1. Coloca el mango en el recipiente mezclador.
2. Aplasta y tritura el mango para que quede una sustancia uniforme. No importa si te quedan trozos de mango.
3. Agrega el azúcar al mango y mezcla en el mismo recipiente.
4. Agrega el agua mientras sigues mezclando. Sigue hasta que quede un color uniforme.
5. Una vez que hayas mezclado todo, voltéa la máquina para que la mezcla caiga dentro de los moldes de paletas.
6. Llena los moldes. Colócales los palitos de plástico y mete el molde de paletas al congelador, déjalo ahí por 12 horas, revisa si se han congelado tus paletas, si aún les falta déjalas por un par de horas más.
7. Ya que estén listas las paletas, desmolda poniendo el molde en agua tibia por pocos minutos. Saca con cuidado las paletas y ¡listo! ya puedes disfrutar tus paletas de mango.



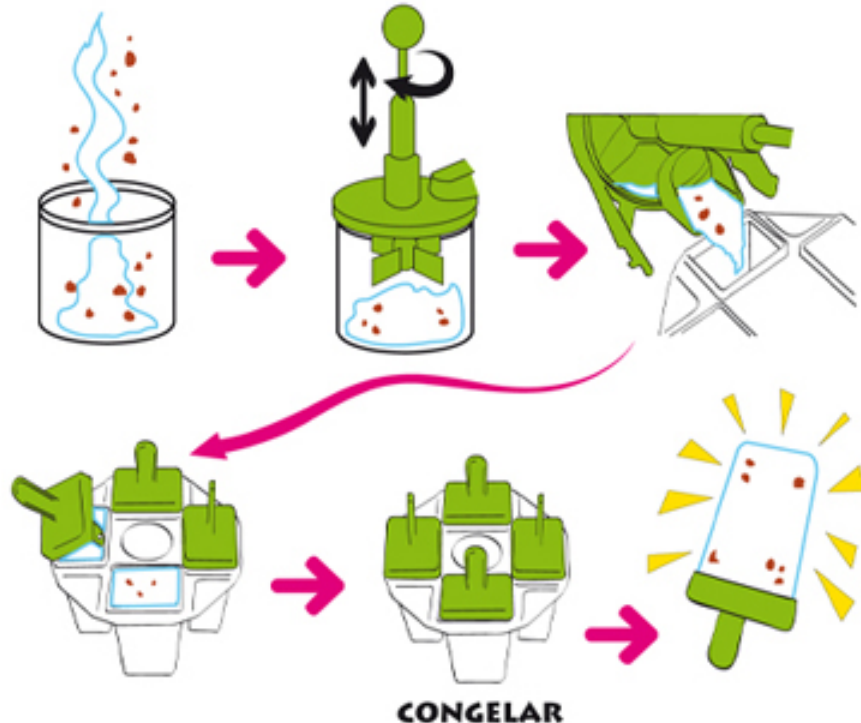
CONGELAR

RECETA 4. PALETA DE ARROZ

- * 1 taza de arroz con leche
- * 1/2 taza de pasitas
- * 1 taza de leche

MODO DE PREPARACIÓN:

1. Pide a un adulto que prepare arroz con leche de forma tradicional. Deja que se enfríe para que puedas colocarlo en el recipiente mezclador.
2. Mezcla el arroz con leche con la taza de leche adicional (puedes usar leche evaporada).
3. Agrega las pasitas. Trata de triturar la mezcla, pero no importa si dejas trozos de arroz o de pasitas.
4. Una vez que hayas mezclado todo, voltea la máquina para que la mezcla caiga dentro de los moldes de paletas.
5. Llena los moldes. Colócales los palitos de plástico y mete el molde de paletas al congelador; déjalo ahí por 12 horas, revisa si se han congelado tus paletas, si aún les falta déjalas por un par de horas más.
6. Ya que estén listas las paletas, desmolda poniendo el molde en agua tibia por pocos minutos. Saca con cuidado las paletas y ¡listo! ya puedes disfrutar tus paletas de arroz con leche.

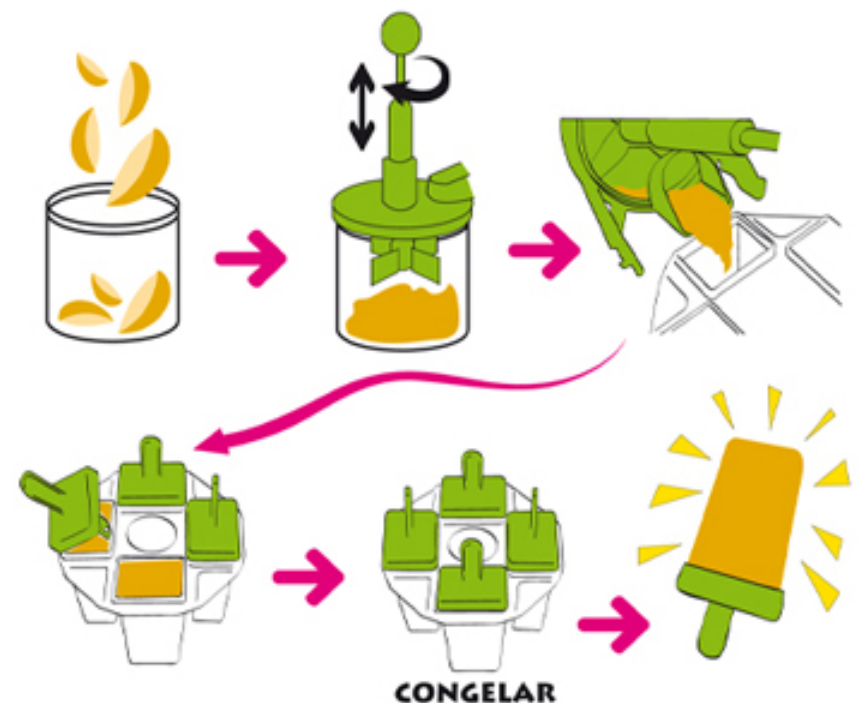


RECETA 5. PALETA DE MANZANA

- * 2 piezas de manzana cocida sin cáscara
- * 1/2 taza de crema
- * 1 taza de leche
- * 1 taza de azúcar o 6 sobres de Splenda®

MODO DE PREPARACIÓN:

1. Pide a un adulto que cocine las manzanas de forma tradicional. Deja enfriar. Con cuidado quítale la cáscara. Coloca las piezas en el recipiente para mezclar.
2. Aplasta y tritura las manzanas para que quede una sustancia uniforme. No importa si te quedan trozos.
3. Agrega el azúcar Splenda, la crema y la leche, mezcla en el mismo recipiente.
4. Una vez que hayas mezclado todo, voltea la máquina para que la mezcla caiga dentro de los moldes de paletas.
5. Llena los moldes. Colócales los palitos de plástico y mete el molde de paletas al congelador; déjalo ahí por 12 horas, revisa si se han congelado tus paletas, si aún les falta déjalas por un par de horas más.
6. Ya que estén listas las paletas, desmolda poniendo el molde en agua tibia por pocos minutos. Saca con cuidado las paletas y ¡listo! ya puedes disfrutar tus paletas de manzana.

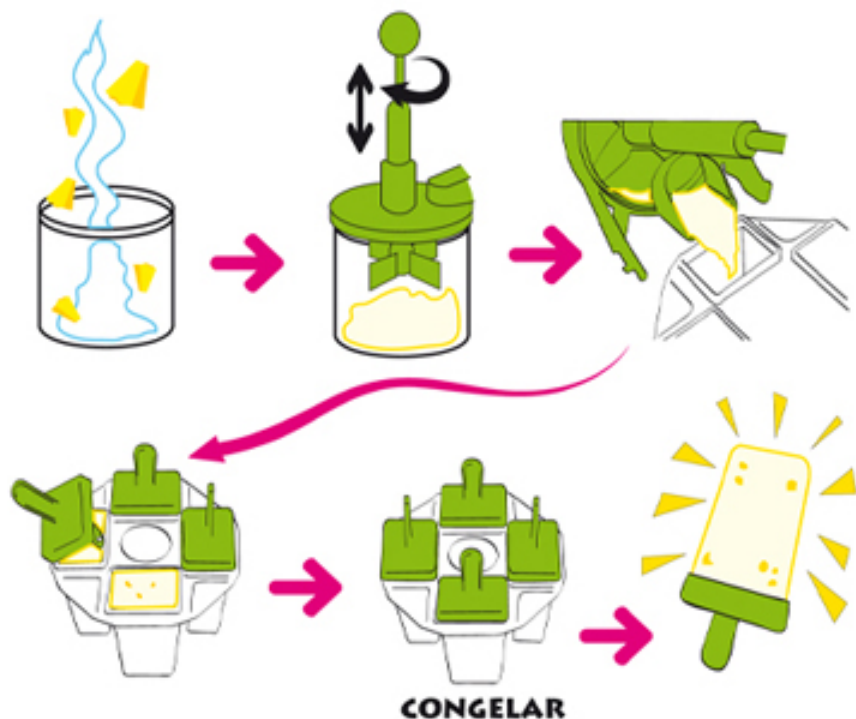


RECETA 6. PALETA DE PIÑA Y COCO

- * 1 taza de piña en trozos (si lo deseas puedes usar piña en almibar)
- * 1/2 taza de azúcar o 6 sobres de Splenda®
- * 1 taza de leche de coco

MODO DE PREPARACIÓN:

1. Coloca los trozos de piña en el recipiente mezclador.
2. Aplasta y tritura la piña para que quede una sustancia uniforme. No importa si te quedan trozos.
3. Agrega el azúcar y la leche de coco, mezcla en el mismo recipiente.
4. Una vez que hayas mezclado todo, voltéa la máquina para que la mezcla caiga dentro de los moldes de paletas.
5. Llena los moldes. Colócales los palitos de plástico y mete el molde de paletas al congelador, déjalo ahí por 12 horas, revisa si se han congelado tus paletas, si aún les falta déjalas por un par de horas más.
6. Ya que estén listas las paletas, desmolda poniendo el molde en agua tibia por pocos minutos. Saca con cuidado las paletas y ¡listo! ya puedes disfrutar tus paletas de piña con coco.



RECETA 7. PALETA TRICOLOR

PARA ESTA RECETAS NECESITARÁS 3 MEZCLAS:

MEZCLA 1:

- * 1 taza de sandía picada
- * 6 sobres de Splenda®
- * 1 taza de agua

MEZCLA 2:

- * 1 taza de leche
- * 6 sobres de Splenda®
- * 1 cucharada de vainilla

MEZCLA 3:

- * 3 cucharadas de jugo de limón
- * 4 sobres de Splenda®
- * 1 taza de agua
- * color vegetal verde

MODO DE PREPARACIÓN:

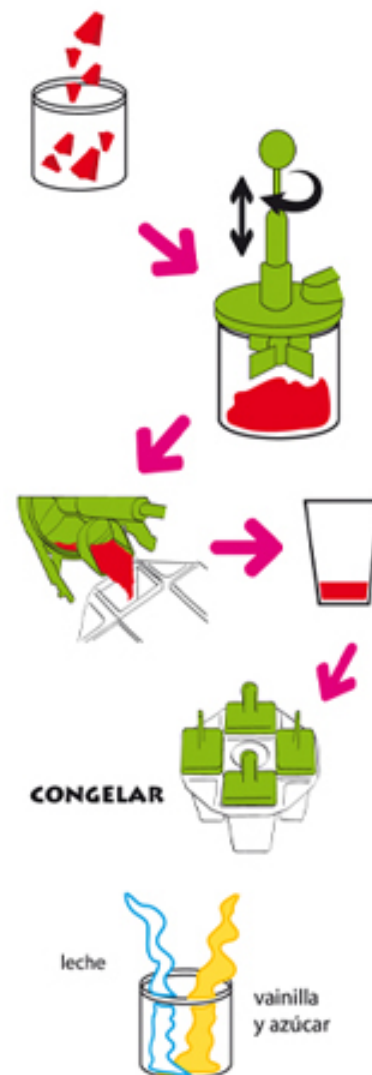
1. Coloca los trozos de sandía en el recipiente mezclador. Aplasta y tritura para que quede una sustancia uniforme y suelte el jugo. No importa si te quedan algunos trozos.

2. Agrega los sobres de Splenda y la taza de agua, mezcla todo muy bien.

3. Una vez que hayas mezclado todo, voltéa la máquina para llenar 1/3 parte de cada molde de paleta.

4. Coloca el molde de paletas en el congelador mientras preparas la segunda mezcla.

5. Lava el recipiente mezclador. Agrega la vainilla, los sobres de Splenda y la taza de leche, mezcla todo hasta que se integren los ingredientes.



6. Saca el molde de paletas del congelador y verifica que la mezcla anterior esté sólida. Agrega la 2da. mezcla en otra 1/3 parte de cada molde.



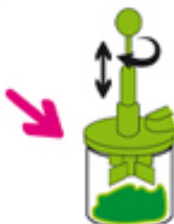
7. Vuelve a meter el molde de paletas en el congelador y espera a que solidifique mientras preparas la tercera mezcla.



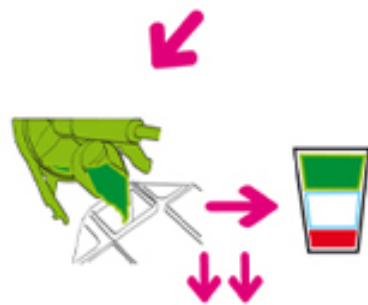
8. Lava el recipiente mezclador. Mezcla el jugo de limón, los sobres de Splenda, el agua y el colorante vegetal verde (la cantidad que desees).



9. Saca el molde de paletas de congelador. Llena los moldes con la tercera mezcla hasta su totalidad.



10. Coloca los palitos a los moldes con cuidado. Vuelve a colocar el molde dentro del congelador. Deja congelar toda la noche.



11. Ya que estén listas las paletas, desmolda poniendo el molde en agua tibia por pocos minutos. Saca con cuidado las paletas y ¡listo! ya puedes disfrutar tus paletas tricolor.



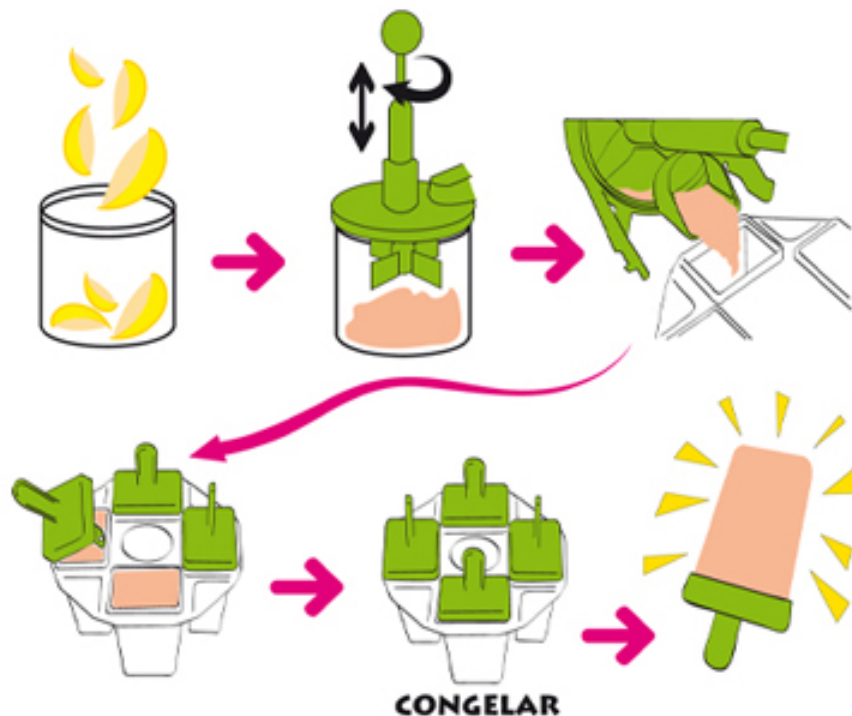
TIP: También puedes elaborar esta receta con los sobres de polvo para hacer jugo que vienen incluidos en tu estuche.

RECETA 8. PALETA DE GUAYABA

- * 4 piezas de guayaba picada
- * 1 taza de azúcar o 6 sobres de Splenda®
- * 1 taza de agua

MODO DE PREPARACIÓN:

1. Coloca la guayaba en el recipiente mezclador.
2. Aplasta y tritura la guayaba para que quede una sustancia uniforme. No importa si te quedan trozos.
3. Agrega el azúcar y mezcla en el mismo recipiente.
4. Agrega el agua mientras sigues mezclando. Sigue hasta que quede un color uniforme.
5. Una vez que hayas mezclado todo, voltéa la máquina para que la mezcla caiga dentro de los moldes de paletas.
6. Llena los moldes. Colócales los palitos de plástico y mete el molde de paletas al congelador; déjalo ahí por 12 horas, revisa si se han congelado tus paletas, si aún les falta déjalas por un par de horas más.
7. Ya que estén listas las paletas, desmolda poniendo el molde en agua tibia por pocos minutos. Saca con cuidado las paletas y ¡listo! ya puedes disfrutar tus paletas de guayaba.



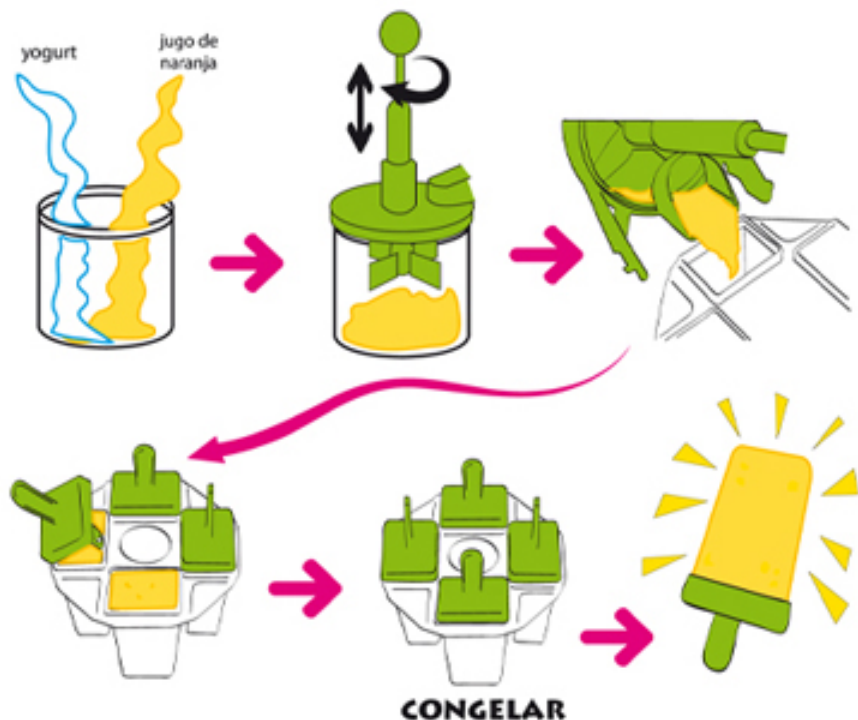
CONGELAR

RECETA 9. PALETA DE YOGURT Y NARANJA

- * 2 tazas de jugo de naranja
- * 10 cucharadas de yogurt natural

MODO DE PREPARACIÓN:

1. Pon el jugo de naranja y el yogurt en el recipiente mezclador.
2. Mezcla los ingredientes hasta que sea una mezcla uniforme.
3. Una vez que hayas mezclado todo, voltéa la máquina para que la mezcla caiga dentro de los moldes de paletas.
4. Llena los moldes. Colócales los palitos de plástico y mete el molde de paletas al congelador; déjalo ahí por 12 horas, revisa si se han congelado tus paletas, si aún les falta déjalas por un par de horas más.
5. Ya que estén listas las paletas, desmolda poniendo el molde en agua tibia por pocos minutos. Saca con cuidado las paletas y ¡listo! ya puedes disfrutar tus paletas de yogurt con naranja.



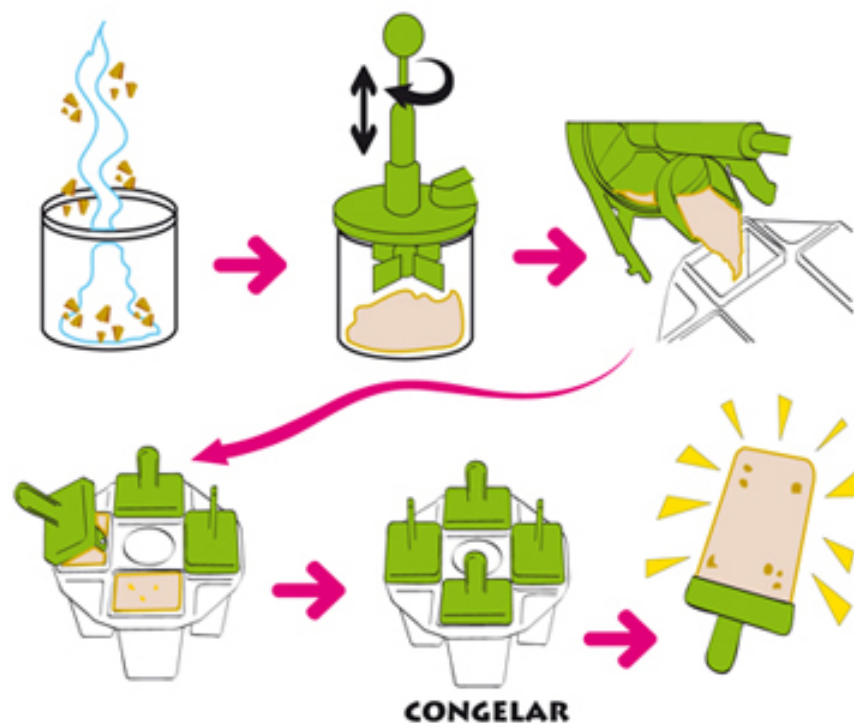
CONGELAR

RECETA 10. PALETA DE NUEZ

- * 1 taza de nueces en trocitos
- * 1 taza de leche entera
- * 1 taza de azúcar o 6 sobres de Splenda®
- * esencia de nuez (se consigue en reposterías o en tiendas de cocina)

MODO DE PREPARACIÓN:

1. Pon las nueces y la leche en el recipiente mezclador.
2. Agrega el azúcar y 1 o 2 gotas de esencia de nuez y sigue mezclando para que se integren los ingredientes.
3. Una vez que hayas mezclado todo, voltéa la máquina para que la mezcla caiga dentro de los moldes de paletas.
4. Llena los moldes. Colócales los palitos de plástico y mete el molde de paletas al congelador; déjalo ahí por 12 horas, revisa si se han congelado tus paletas, si aún les falta déjalas por un par de horas más.
5. Ya que estén listas las paletas, desmolda poniendo el molde en agua tibia por pocos minutos. Saca con cuidado las paletas y ¡listo! ya puedes disfrutar tus paletas de nuez.



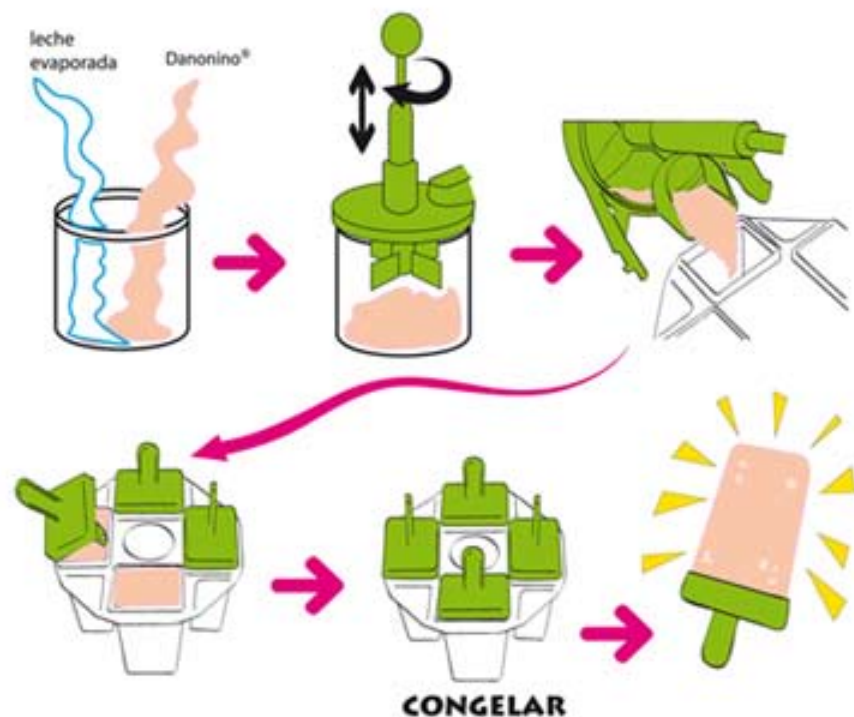
CONGELAR

RECETA 11. PALETA "PETIT SWIZ"

- * 2 paquetes de Danonino®
- * 1/2 taza de leche evaporada

MODO DE PREPARACIÓN:

1. Vacía los paquetes de Danonino® y la leche en el recipiente mezclador.
2. Mezcla para que se integren los ingredientes.
3. Una vez que hayas mezclado todo, voltéa la máquina para que la mezcla caiga dentro de los moldes de paletas.
4. Llena los moldes. Colócales los palitos de plástico y mete el molde de paletas al congelador; déjalo ahí por 12 horas, revisa si se han congelado tus paletas, si aún les falta déjalas por un par de horas más.
5. Ya que estén listas las paletas, desmolda poniendo el molde en agua tibia por pocos minutos. Saca con cuidado las paletas y ¡listo! ya puedes disfrutar tus paletas "petit swiz".

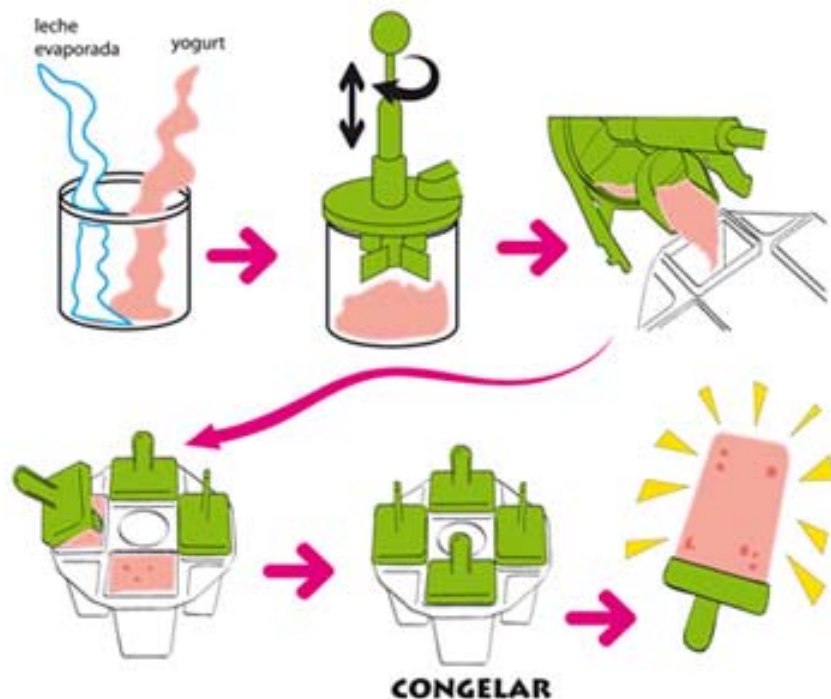


RECETA 12. PALETA DE YOGURT

- * 4 tazas de yogurt del sabor que quieras
- * 1/2 taza de leche evaporada

MODO DE PREPARACIÓN:

1. Pon el yogurt y la leche en el recipiente mezclador.
2. Mezcla para que se integren los ingredientes.
3. Una vez que hayas mezclado todo, voltéa la máquina para que la mezcla caiga dentro de los moldes de paletas.
4. Llena los moldes. Colócales los palitos de plástico y mete el molde de paletas al congelador, déjalo ahí por 12 horas, revisa si se han congelado tus paletas, si aún les falta déjalas por un par de horas más.
5. Ya que estén listas las paletas, desmolda poniendo el molde en agua tibia por pocos minutos. Saca con cuidado las paletas y ¡listo! ya puedes disfrutar tus paletas de yogurt.



DIVIÉRTETE ELABORANDO TUS PROPIAS RECETAS. COMBINA FRUTAS Y OTROS INGREDIENTES, O BIEN, PONLES LA COBERTURA QUE QUIERAS COMO CHOCOLATE, ARROZ INFLADO O NUECES.