



#1962

## INSTRUCTIVO

Contenido:  
 - 1 charola on base metálica para hacer helado y nieve.  
 - 2 Espátulas de plástico

### HAZ ROLLOS DE HELADO:



**PASO 1:**  
 Lava tu charola y espátulas.  
 Mete la charola ya seca boca abajo (de esta forma recibe mejor el frío) al congelador por 8 horas o toda la noche.



**PASO 2:**  
 Haz tu mezcla para helado (usa alguna de las recetas que te incluimos en este juguete) Pon una cantidad de manera que cubras todo el plato. Puedes usar tus espátulas para distribuir mejor la mezcla.



**PASO 3:**  
 Espera a que tu mezcla esté firme. Con la ayuda de tus espátulas, raspa de abajo hacia arriba para formar un rollo. Agrega chispas, frutas, crema batida, mermelada, galletas, etc.



## PARA HACER NIEVE:



Sigue el paso 1 para enfriar la charola. Toma una taza de tu jugo de frutas favorito (puedes combinar las frutas con vegetales) y viértelo sobre la charola de manera que quede bien esparcido. Deja enfriar el jugo. Toma ambas espátulas y raspa la nieve de forma que hagas una especie de monte. Hazlo hasta que la nieve esté más firme y la puedas servir en un recipiente. ¡Disfruta!

## RECETAS DE HELADO:

**HELADO DE VAINILLA CON CHISPAS:** \*2 Tasas de leche (500 ml) entera, de almendras o de soya \* 1 cucharadita de vainilla \* 1/2 taza de leche condensada (125 ml) \* 1 taza de crema (250 g) \* Licuadora ó batidora. **Desarrollo:** Pide aun adulto que mezcle todos los ingredientes en una licuadora ó batidora hasta que se integre todo. La leche y la crema a temperatura ambiental se mezclan mejor. Cuando esté lista, añade chispas de dulce a la mezcla. Y listo.

**HELADO DE CHOCOLATE:** \*2 Tasas de leche (500 ml) entera, de almendras o de soya \* 2 cucharadas soperas de chocolate en polvo \* 1 taza de crema (250 g) \* 1 pizca de sal \* Licuadora ó batidora. **Desarrollo:** Pide aun adulto que mezcle todos los ingredientes en una licuadora ó batidora hasta que se integre todo. La leche y la crema a temperatura ambiental se mezclan mejor. Y listo.

**HELADO DE FRUTOS ROJOS:** \*2 Tasas de leche (500 ml) entera, de almendras o de soya \* 2 tazas de fresas, moras y frambuesas picadas \* 1 taza de yogurt griego (250 g) \* Licuadora ó batidora. **Desarrollo:** Pide aun adulto que mezcle todos los ingredientes en una licuadora ó batidora hasta que se integre todo. La leche y el yogurt a temperatura ambiental es mejor.

**HELADO DE CHOCO-BANANA:** \*2 Tasas de leche (500 ml) entera, de almendras o de soya \* 1 plátano sin cáscara y picado \* 2 cucharadas soperas de chocolate en polvo \* 1/2 taza de crema (120 g) \* 1 pizca de sal \* Licuadora ó batidora. **Desarrollo:** Pide aun adulto que mezcle todos los ingredientes en una licuadora ó batidora hasta que se integren los ingredientes. La leche y la crema a temperatura ambiental se mezclan mejor. Y listo.

**HELADO DE YOGURT:** \*2 Tasas de yogurt natural (o del sabor que desees) \* 1 taza de leche (250 ml) entera, de almendras o de soya \* 2 cucharadas de miel (opcional) \* Licuadora ó batidora. **Desarrollo:** Pide aun adulto que mezcle todos los ingredientes en una licuadora ó batidora hasta que se integren los ingredientes. Puedes usar yogurt griego natural o con sabor. La leche y el yogurt a temperatura ambiental se mezclan mejor.

**Las recetas que te damos son un ejemplo, tu puedes crear tu propia combinación de ingredientes.**

Producto Importado y Distribuido por:  
 ALGARA S.A. de C.V.  
 Camino Real de Toluca #154, Col. Bellavista,  
 Alcaldía Álvaro Obregón, México, Ciudad de México, C.P. 01140, R.F.C. ALG670404QE3  
 Tel. 26363770 Fax. 55151249  
 Visítanos en: [www.mialegría.com.mx](http://www.mialegría.com.mx)  
 Escríbenos a: [club@mialegría.com.mx](mailto:club@mialegría.com.mx)  
 HECHO EN CHINA

Recomendado para niños y niñas de 5 años en adelante. Lee tu instructivo antes de comenzar a jugar para obtener mejores resultados; consérvalo a la mano para futuras referencias. "ADVERTENCIA" No recomendado para menores de 5 años. No toques la superficie metálica de la charola con la lengua o los dedos cuando ésta esté fría.

