

Les tengo que confesar algo, no soy nada de buena para las manualidades, me estresan y siento que me quitan mucho tiempo, además que las cosas no me quedan muy bien, en definitiva no es mi fuerte. Pero a pesar de mi confesión debo decirles que en ciertas épocas del año me baja la inspiración, siempre relacionado con la cocina eso sí. Pascua de resurrección es una de ellas, me acuerdo buscando huebitos feliz de la vida con mis primos y hermanos en mi casa, Santo Domingo, Pirque, Curacavi.....donde me tocara.

Estas paletas son bien simples y fáciles de hacer, lo mejor es que se pueden hacer con los niños y pasar una tarde entretenida en la cocina. Son muy lindas para decorar la mesa, para los cumpleaños se las devoran. Ingredientes simples y echar a volar la imaginación!

Paletas de Oreo para Pascua

Receta

1 paquete de galletas Oreo

1 taza de chips de chocolate blanco o chocolate blanco picado

1 paquete de Chubi o M&M con colores claros

palitos plásticos para paletas o cake pop los venden en todas las tiendas de repostería

Preparar una bandeja con papel mantequilla o una placa de silicona, reservar.

Poner el chocolate blanco en un recipiente que pueda ir al microondas, derretir en intervalos de 30 segundos a potencia máxima, 30 segundos, revolver sucesivamente hasta que se derrita bien el chocolate. Con un tenedor poner las galletas de a una dentro del chocolate y bañar completamente. Poner sobre la bandeja reservada y pegar los Chubis para adornar, repetir esto con todas las galletas. Una vez que el chocolate este duro introducir el palito para formar las paletas.