

Semana 1 Actividad familiar

Durante la semana del 4 de marzo, mientras su familia lee los primeros 5 capítulos de la Telaraña de Carlota, planifique una comida familiar que incluya la Bebida de Wilbur, Salchichas en Hojaldre (Pigs in a Blanket), Espaguetis y perros calientes (SpideDogs) o Panqueques de Cerdito (Piggy Pancakes). Las recetas y los ingredientes necesarios se enumeran a continuación. Si es posible, tome una foto de su familia disfrutando de esta delicia y envíe imágenes para nuestro sitio web.

Bebida de Wilbur



Ingredientes:

2 litros de refresco de lima -limón (Sprite)

Sorbete de frambuesa de 1/2 galón

2 cucharadas de jugo de lima

2 cucharadas de jugo de limón

Instrucciones :

En un tazón grande, mezclar la mitad de el refresco de lima-limón, el jugo de lima y el jugo de limón juntos.

Cubrir con bolas de sorbete de frambuesa. Vierta el refresco de lima-limón restante sobre el sorbete. Servir inmediatamente.

[Para ver la receta completa en español, haz clic aquí](#)

Spider Dogs



- Tiempo para preparar: **10 MIN**
- Tiempo total: **20 MIN**
- Perros calientes con fideos de espagueti cocidos a través de ellos para parecerse a arañas. ¡Tus hijos lo van a amar!

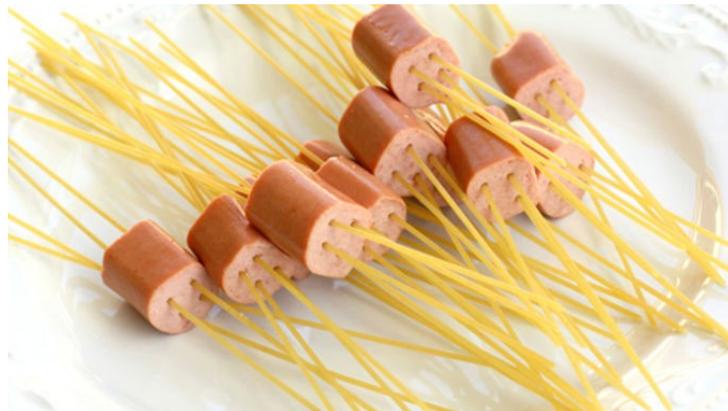
Ingredientes:

8 Salchichas (Perros calientes)

½ libra fideos de espagueti

1 taza salsa marinara

Instrucciones



Corte cada perrito caliente en 4 piezas (1 pulgada). Toma cuatro trozos de espaguetis crudos y perfora el perrito caliente con cada uno.

Cocine la pasta y los perritos calientes en agua hirviendo con sal según las instrucciones del paquete de pasta, entre 8 y 10 minutos.

Escurrir la pasta y los perros calientes. Servir con salsa marinara caliente para mojar, si quiere.

[Para ver la receta completa en español, haz clic aquí](#)

Salchichas en Hojaldre - Pigs in a Blanket



Ingredientes

1 lata (8 oz cada una) de los rollos de media luna refrigerados Pillsbury™

8 perros calientes cortados por la mitad

Instrucciones

1. Caliente el horno a 375 ° F. Desenrolle ambas latas de la masa; separe en 8 triángulos. Corte cada triángulo a lo largo en 2 triángulos estrechos.



2. Coloque el perrito caliente a la mitad en el lado más corto de cada triángulo. Enrolle cada uno, comenzando por el lado más corto del triángulo y rodando hasta el punto opuesto; Coloque el punto hacia abajo sobre 2 bandejas para hornear sin engrasar.

3. Hornee de 12 a 15 minutos o hasta que estén doradas, cambiando la posición de las bandejas para hornear a mitad de cocción. Inmediatamente se retira de la bandeja de galletas. Sierva caliente.



Panqueques en forma de un cerdito



Ingredientes

2 tazas Original Bisquick™ mix
1 taza de leche
2 huevos
Arándanos frescos, chips de chocolate o pasas

Instrucciones

1. Caliente la plancha o sartén a fuego medio-alto o a 375 ° F. En un tazón mediano, revuelva la mezcla Bisquick, la leche y los huevos hasta que se mezclen.

2. Aceite ligeramente a la plancha. Para cada cara de cerdo, vierta un poco menos de 1/4 taza de masa en la plancha engrasada caliente. Vierta la mezcla de una cucharada escasa sobre la plancha para el hocico y otra cucharada escasa para las orejas.
3. Cocine los panqueques hasta que los bordes estén secos. Giro; cocinar hasta que esté dorado.
4. Para servir, coloque los panqueques grandes en platos individuales. Coloque 1 panqueque pequeño en el centro de cada cara para el hocico; Empuje 2 orificios para las fosas nasales con el extremo del mango de la cuchara de madera. Corte el segundo panqueque pequeño por la mitad para las orejas; Coloque en la parte superior de la cara. Use arándanos para los ojos.