

Calaveras terroríficas de queso crema y mermelada

Se acerca Halloween y los niños alucinan con toda la temática terrorífica que envuelve esa fecha.

Hoy os traigo una receta muy sencilla y divertida para hacer con los niños. El resultado son unas calaveras hechas con queso crema con un toque de frambuesa delicioso. Ideal para un snack dulce, para la merienda de Halloween o como postre divertido para todos.

En realidad, podéis utilizar cualquier molde de los muchísimos que abarrotan estas fechas las tiendas, ya sea de calabazas, vampiros... Hay decenas de ellos.

Ingredientes para para 2 bandejas de calaveras:

- 80 grs queso crema Naturarla Lacto free
- 1 yogur natural
- 2 cucharadas soperas de maicena
- 3 cucharadas soperas de azúcar
- 1 huevo
- mermelada de frambuesa

Precalentáis el horno a 180° con calor arriba y abajo.

En batidora o a mano batís el queso y el yogur, añadís luego la maicena y por último el azúcar y el huevo. Os quedará una masa de color blanco brillante.

Rellenáis con cuidado los huecos del molde y lo lleváis al horno ya caliente durante 15-20 minutos. A partir de 15 minutos id mirando, debe subir la masa un poco y tener algo de color.

Sacáis y dejáis enfriar antes de desmoldar. Nada más sacarlo del horno la masa está blanda y se os puede desmontar todo si lo sacáis. Una vez frío no hay peligro.

Una vez desmoldado y con la ayuda de un pincel rellenáis, pintáis detalles con la mermelada de frambuesa. Yo he elegido darle un toque dramático en los ojos, pero como vosotros queráis.

Metéis en el frigorífico un mínimo de una hora y listo.

Como veis es perfecto para hacer con los niños. Espero que os guste y nos contéis qué figura terrorífica habéis hecho vosotros.