



BIMBOLETE DE NIEVE



Prepáralo con
Bimboletes

Ingredientes

- 5 Bimboletes
- 5 Masmelos blancos
- 5 dulces de color naranja
- 15 dulces color verde
- 5 cucharadas de chocolate fundido
- 1/2 taza de crema para decorar

Preparación

- Paso 1:
Bate la crema hasta que forme picos firmes.
- Paso 2:
Rellena una manga de pastelería y decora el Bimbolete en forma circular.
- Paso 3:
Sobre la crema, pon el masmelo dando forma a la cabeza del muñeco de nieve.
- Paso 4:
Usa el caramelo de color naranja para la nariz y, con el chocolate fundido, dibuja dos puntos para los ojos, varios puntos para la boca.
- Paso 5:
Con el caramelo, dibuja los brazos.
- Paso 6:
Utiliza el caramelo de color verde para hacer los botones del muñeco.

