

Sandwiches de San Valentín



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Marta F.E. **Recetizador:** Adela Ruiz Sanc



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Elige el molde para galletas que más te guste para tu evento.

Descripción:

Ideales para fiestas de niñas cursis y para San Valentín. Se pueden hacer de muchas formas. Hace falta tener moldes para galletas de forma de corazón

Ingredientes para 6 personas :

- 1 bote de Nocilla Blanca
- 1 paquete de Pan de molde sin corteza
- Colorante alimenticio rojo

Preparación:

Paso 1

Cortar las rebanadas de pan con un molde grande en forma de corazón. Coger un molde pequeño y dar forma a los trozos de pan sobrantes.

Paso 2

La Nocilla debe estar del tiempo. Echar en el bote de Nocilla tres gotas de colorante alimenticio rojo y remover hasta quede rosa. Si se quiere subir el tono, añadir más colorante.

Paso 3

Hacer Sandwiches con los corazones grandes y la Nocilla rosa.

Paso 4

En medio de los Sandwiches por la parte de arriba, juntar los corazones pequeños, pegándolos con un poco de Nocilla rosa.

