

HAPPY
EASTER
DAY!

sienteteencasa.com

En el Jar:

- 1 1/2 tza. Harina
- 1/2 tza. Azúcar Morena
- 1/2 tza. Azúcar
- 1 cucharadita Polvo para hornear
- 1/2 cucharadita Sal
- 2/3 tza. Chispas Chocolate
- 2/3 tza. M&M's

¿Qué necesitas?

- 1 barra Mantequilla
- 1 Huevo
- 1/2 cucharadita Vainilla

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180°C
2. Mezcla la mantequilla, el huevo y vainilla hasta tener una mezcla homogénea.
3. Añade el contenido completo del Jar y mezcla.
4. Ponlo en una charola (con mantequilla o papel encerado)
5. Hornea de 7-8 minutos.



HAPPY
EASTER
DAY!

sienteteencasa.com

En el Jar:

- 1 1/2 tza. Harina
- 1/2 tza. Azúcar Morena
- 1/2 tza. Azúcar
- 1 cucharadita Polvo para hornear
- 1/2 cucharadita Sal
- 2/3 tza. Chispas Chocolate
- 2/3 tza. M&M's

¿Qué necesitas?

- 1 barra Mantequilla
- 1 Huevo
- 1/2 cucharadita Vainilla

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180°C
2. Mezcla la mantequilla, el huevo y vainilla hasta tener una mezcla homogénea.
3. Añade el contenido completo del Jar y mezcla.
4. Ponlo en una charola (con mantequilla o papel encerado)
5. Hornea de 7-8 minutos.



HAPPY
EASTER
DAY!

sienteteencasa.com

En el Jar:

- 1 1/2 tza. Harina
- 1/2 tza. Azúcar Morena
- 1/2 tza. Azúcar
- 1 cucharadita Polvo para hornear
- 1/2 cucharadita Sal
- 2/3 tza. Chispas Chocolate
- 2/3 tza. M&M's

¿Qué necesitas?

- 1 barra Mantequilla
- 1 Huevo
- 1/2 cucharadita Vainilla

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180°C
2. Mezcla la mantequilla, el huevo y vainilla hasta tener una mezcla homogénea.
3. Añade el contenido completo del Jar y mezcla.
4. Ponlo en una charola (con mantequilla o papel encerado)
5. Hornea de 7-8 minutos.

