



Ideas:



- tres bizcochuelos para repartir uno por grado;
- una caja forrada de torta que contiene alfajores para todos o bien madalenas.

Prever: traer, además del regalo, una flor para María (segundo grado) y pétalos de flores para agasajarla (primer grado).

Lugar: para dejar los regalos a María; altar donde será ubicada la "cumpleañera"; donde ubicarán las flores que traigan de ofrendas.

Torta: por si hay alumnos diabéticos o celíacos, te adjuntamos la receta de un bizcochuelo para ellos.

Regalos: elegir el regalo según la necesidad de "a quienes" irá dirigido.



Bizcochuelo para celíacos y/o diabéticos

Ingredientes:

- 4 yemas,
- 1 cda. de edulcorante líquido,
- esencia de vainilla c/n,
- 10 cdas. de leche en polvo, 2 cdas. de maicena,
- 1 cda. de harina de arroz,
- 1 cdita. de polvo de hornear sin TACC.

Preparación:

1. Batir las yemas hasta que queden bien cremosas.
2. Añadir el edulcorante y la vainilla.
3. Luego tamizar la leche en polvo, la Maicena, la harina de arroz y el polvo de hornear, y mezclarlo todo con las yemas.
4. Colocar en un molde enmantecado y enharinado.
Cocinar en horno moderado durante 45 minutos.

¡A preparar el regalito!

A María le gusta recibir nuestro amor de regalo y como siempre está pensando en todos los que necesitan la ayuda de su Hijo, traemos de regalo para el cumple de María, envuelto y con una tarjeta dirigida a quien pueda recibir este regalo.

Luego será entregado personalmente por el grupo encargado; "vale que ayuden las familias".

