

Mezcla de Cacao Caliente

Manténgase caliente y acogedor con esta mezcla de cacao caliente instantánea hecha con sólo tres ingredientes

Esta receta de chocolate caliente es súper sencilla y divertida, con sólo tres ingredientes. Después de hacer esta mezcla, podrás disfrutar de muchas tazas calientes y deliciosas de chocolate alrededor de la chimenea, o después de haber construido un muñeco de nieve en el frío glacial. Guarda la mezcla de cacao caliente sobrante en un recipiente hermético hasta tres meses. Los tarros pequeños de esta mezcla son un dulce regalo para tus amigos, familiares y profesores favoritos.

Con cada paso, proporcionamos sugerencias sensoriales para probar con tu hijo. Puedes seguir una o todas las sugerencias - tocar, probar, ver, oler, oír.

















Utensilios








- Tazón mezclador grande
- Tazas medidoras
- Cuchara mezcladora o batidora
- Cucharita
- Taza




Ingredientes







- 1 taza de cacao en polvo sin azúcar
- 2 tazas de leche en polvo o leche en polvo descremada instantánea
- 2 tazas de azúcar de repostería
- Agua
- Mini malvaviscos o un bastón de caramelo

Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
<p>1. Reúna los ingredientes y utensilios.</p>	<p> ¿Cómo se sienten los utensilios? ¿Sus texturas son ásperas o lisas? ¿El tazón de mezcla se siente caliente o frío?</p> <p> ¿Qué ocurre cuando se golpean los utensilios entre sí o contra el tazón? Describe para qué se van a utilizar los utensilios. "La cuchara es para remover los ingredientes. Los vasos son de diferentes tamaños para medir las cantidades exactas".</p> <p> Prueba a golpear el recipiente de cacao con la cuchara o a agitarlo con la tapa puesta. ¿Suenan los vasos?</p> <p> Su hijo puede disfrutar anidando o apilando las tazas de medir. ¿Cuántas hay? Compara los tamaños: ¿Cuál es el más grande? ¿El más pequeño?</p>

Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
<p>2. Abre el recipiente de cacao en polvo y vierte una taza en el vaso medidor. Vierte el polvo en tu tazón.</p>	<p> Huele el cacao en polvo. Basta con olerlo un poco para la nariz de tu pequeño.</p> <p> Usa la mano bajo su mano mientras mides el cacao en polvo y lo viertes en el tazón. Traza algunas formas con los dedos en el polvo que cae en tu superficie de trabajo.</p> <p> ¿Cómo se puede añadir contraste visual? El polvo marrón contrastará con una superficie de trabajo de color claro.</p> <p> Sumerja su dedo o ponga un poco en el dedo de su hijo y pruebe el cacao en polvo. Es amargo. ¿Qué lo hará dulce? Una receta tiene que ver con la causa y el efecto.</p> <p> Si tu hijo duda en tocar el cacao en polvo, pon un poco dentro de una bolsa Ziploc y deja que toque el exterior de la misma.</p>
<p>3. Abra la leche en polvo y mida dos tazas en el tazón para mezclar. Con una cuchara o un batidor, revuelva los dos ingredientes juntos.</p>	<p> La leche en polvo sin grasa viene en una caja o una bolsa. Deje que su hijo sienta el recipiente o agite la bolsa.</p> <p> Escuche cualquier sonido que haga la leche en polvo cuando toque el recipiente o agite la bolsa.</p> <p> Si se derrama leche en polvo en su superficie de trabajo, deje que su hijo la toque con las manos o los pies. Trace algunas formas.</p> <p> Hable sobre el origen de la leche. Puede venir en forma de líquido o en polvo; puede estar húmeda o seca. Sea cual sea su forma, ¡Viene de las vacas!</p> <p> Incluso en su forma en polvo, la leche huele cremosa y dulce, la compañera perfecta para el cacao en polvo sin azúcar. ¿Qué olor te gusta más?</p>

Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
4. Abra la bolsa de azúcar glas, mida dos tazas y viértalas en el cuenco. Con un batidor o una cuchara, remueva la mezcla.	<p data-bbox="706 279 1404 451"> El azúcar de repostería suele venir en una bolsa de plástico para que su hijo pueda tocarla, pincharla o golpearla con una cuchara. ¿La bolsa es pesada o ligera?</p> <p data-bbox="706 468 1404 856"> A medida que mida el azúcar, cuente en voz alta cuántas cucharadas se necesitan para llenar una taza medidora. ¿Cuántas tazas de azúcar necesitamos? Use palabras de acción como "remover", "recoger", "mezclar" y "volcar" para etiquetar lo que usted y su hijo están haciendo. "¡Oh, el azúcar es tan polvoriento que está ensuciando toda nuestra mesada! Menos mal que me he puesto el delantal para no ensuciarme la ropa".</p> <p data-bbox="706 873 1404 972"> Deje que su hijo toque el azúcar de repostería con las manos o los pies. Trace algunas formas.</p> <p data-bbox="706 989 1404 1087"> Pruebe el azúcar de repostería. Espolvoree un poco en el dedo de su hijo. ¡Es dulce!</p> <p data-bbox="706 1104 1404 1308"> Usando la mano bajo la mano, revuelva los ingredientes en el tazón. Deje que su hijo sienta en qué dirección está removiendo; si está usando un batidor, su hijo sentirá cómo su brazo sube y baja mientras incorpora aire al polvo.</p> <p data-bbox="706 1325 1404 1423"> ¡Explique que al revolver los ingredientes juntos creará una mezcla de cacao!</p> <p data-bbox="706 1440 1404 1539"> ¿Qué sabor tiene? Cuando los ingredientes se mezclan, tienen un sabor dulce y a chocolate.</p>

Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
<p>5. En la hornalla o en el microondas, calienta una taza de agua a la temperatura deseada para el cacao caliente.</p>	<p> La hornalla está CALIENTE. El horno microondas hace que la comida esté CALIENTE. Este es un buen momento para hablar de la seguridad en la cocina. Algunos electrodomésticos son para uso exclusivo de los adultos.</p> <p> Deja que tu hijo vea cómo la hornalla calienta el agua de la tetera, o el microondas calienta una taza de agua.</p> <p> Escuche el sonido del silbato de la tetera. Se hace más fuerte a medida que el agua comienza a hervir y crea vapor. Dice: "Estoy lista. ¡Estoy lista! ¿Me estás escuchando? ¡ESTOY LISTA!" El microondas utiliza pitidos fuertes para decirte cuándo está listo.</p>

Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
<p>6. Poner ½ taza de mezcla de cacao caliente en una taza y llenarla con otra de agua caliente. Remueva la mezcla con una cuchara, eliminando los grumos. Deje que el cacao caliente se enfríe a la temperatura deseada y disfrútelo con mini malvaviscos o un mini bastón de caramelo por encima.</p>	<p> Deje que su hijo lo vea verter el agua caliente en la taza.</p> <p> Habla de cómo estás vertiendo el agua en la taza y revolviendo el cacao para etiquetar lo que tú y tu hijo están haciendo. ¿La cuchara hace algún sonido cuando la revuelves dentro de la taza?</p> <p> Usando la mano bajo la mano, guíe la mano de su hijo hacia la taza para sentir el calor del chocolate caliente.</p> <p> Olfatee el vapor del chocolate que viene desde su taza.</p> <p> Los niños con discapacidad visual pueden ser muy sensibles a la temperatura de los alimentos. Si no les gusta el chocolate caliente, siempre puedes probar a hacer leche chocolatada fría. ¡Sabe igual de bien!</p> <p> ¡Los mini malvaviscos son deliciosos en chocolate caliente! Intenta enumerarlos mientras los dejas caer en tu taza. Son blandos cuando están secos, pero se volverán pegajosos cuando se mojen. ¡Una delicia sensorial!</p>
