



¡Felices Fiestas de parte de CDA! Esperamos que disfruten de un tiempo con la familia, de diversión y descanso durante esta época de fiestas. Deseamos agradecerles su arduo trabajo y dedicación a los niños y familias a las que prestan sus servicios. ¡Ustedes ayudan a CDA a tener éxito cada día del año, dándonos así un motivo más y muy especial para desearles la más felices fiestas!

Avisos

» ¡Felicitaciones a Susana Pérez! Susana envió el video ganador en el Concurso de Videos de Proveedoras de CDA, siendo la ganadora de una nueva ¡Mini iPad! ¡Gracias a todas las proveedoras que enviaron unos videos maravillosos!

» Formas actualizadas para escanear estarán listas en Enero para aquellas proveedoras que las utilizan. Su Monitora le entregará las formas y la entrenará en cómo usarlas. Usted continuará reclamando en las formas actuales durante el mes de Diciembre.

Arboles de Pancakes

Ingredientes:

- Harina integral para pancakes
- Colorante verde para alimentos

Decoraciones opcionales:

- 1 mango cortado en pequeñas estrellitas
- Frambuesas/Mora Azul
- Uvas cortadas a la mitad
- Chispitas para espolvorear



Instrucciones:

Pre caliente el comal a temperatura mediana. Prepare la masa para pancakes de acuerdo a las instrucciones en el paquete. Vierta lentamente unas pocas gotas del colorante verde hasta obtener el tono de verde que desea. Coloque la masa en una botella para exprimir o una taza con pico. Hará pancakes de diferentes tamaños, el primero aproximadamente de 3 pulgadas. Exprima lentamente/vierta la masa en el comal y haga de 6 a 7 pancakes que disminuyan en tamaño desde el primero, haciendo el ultimo del tamaño de un penny. Voltee los pancakes cuando vea que se forman burbujas en las orillas. Están listos cuando el lado que volteo se comienza a poner de color café, aproximadamente unos 45 segundos. Repita el proceso para cada arbolito, la receta rinde para 3 o 4 árboles. Forme los arboles colocándolos uno encima del otro, comenzando con el más grande en la parte de abajo y el más pequeño en la parte superior. ¡Pueden comerlos así o añadir decoraciones! ¡Coloque las frambuesas/mora azul y uvas alrededor de la base del árbol, añada la estrellita de mango en la parte superior usando un palillo para asegurarlo, después espolvoree unas chispitas! ¡Diviértase y disfrute!

Humus de Calabaza

Ingredientes:

- 1 taza de garbanzos en lata, escurridos
- ¼ taza de calabaza en lata
- ¼ taza de jarabe de arce real (maple)
- 2 cucharaditas de especias para pie de calabaza
- 2 cucharaditas de aceite de coco



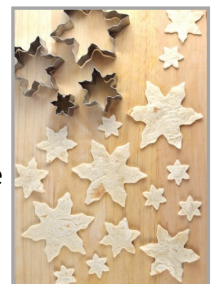
Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en un procesador de alimentos o en la licuadora y bata hasta que esté suave. Quizás necesite parar y raspar las orillas para obtener una consistencia suave. Vierta en un recipiente y sirva con tostaditas en forma de copos de nieve.

Tostaditas en Forma de Copos de Nieve

Ingredientes:

- 4 tortillas integrales
- Aceite de oliva
- Sal de mar
- Moldes para cortar en forma de copos de nieve
- Charola para hornear



Instrucciones:

Pre caliente el horno a 350°. Ligeramente aplique con una brocha aceite de oliva en la charola o rocíe con aceite de oliva en aerosol para hornear y separe. Usando sus moldes para cortar en forma de copos de nieve, corte las tortillas hasta obtener la mayor cantidad posible. Con cuidado coloque los copos de nieve en la charola para hornear y ligeramente aplique o rocíe aceite de oliva, después espolvoree un poco de sal de mar y coloque en el horno. Hornee de 5 – 10 minutos, hasta que las orillas estén ligeramente de color café y crujientes. ¡Esté pendiente para asegurar que no se quemen! Ya horneadas y crujientes, retire del horno y deje enfriar 10 minutos antes de servir.