



Cuaderno  
de actividades

DE NAVIDAD



BERNARD!



¡ Hola, soy Fernand !

En este cuaderno encontrarás muchos juegos para  
entretenerte mientras esperas la llegada de Papá Noel.  
Laberintos, dibujos, colorear... ¡ y mucho más !

¡ Diviértete !

*Este cuaderno es de :*

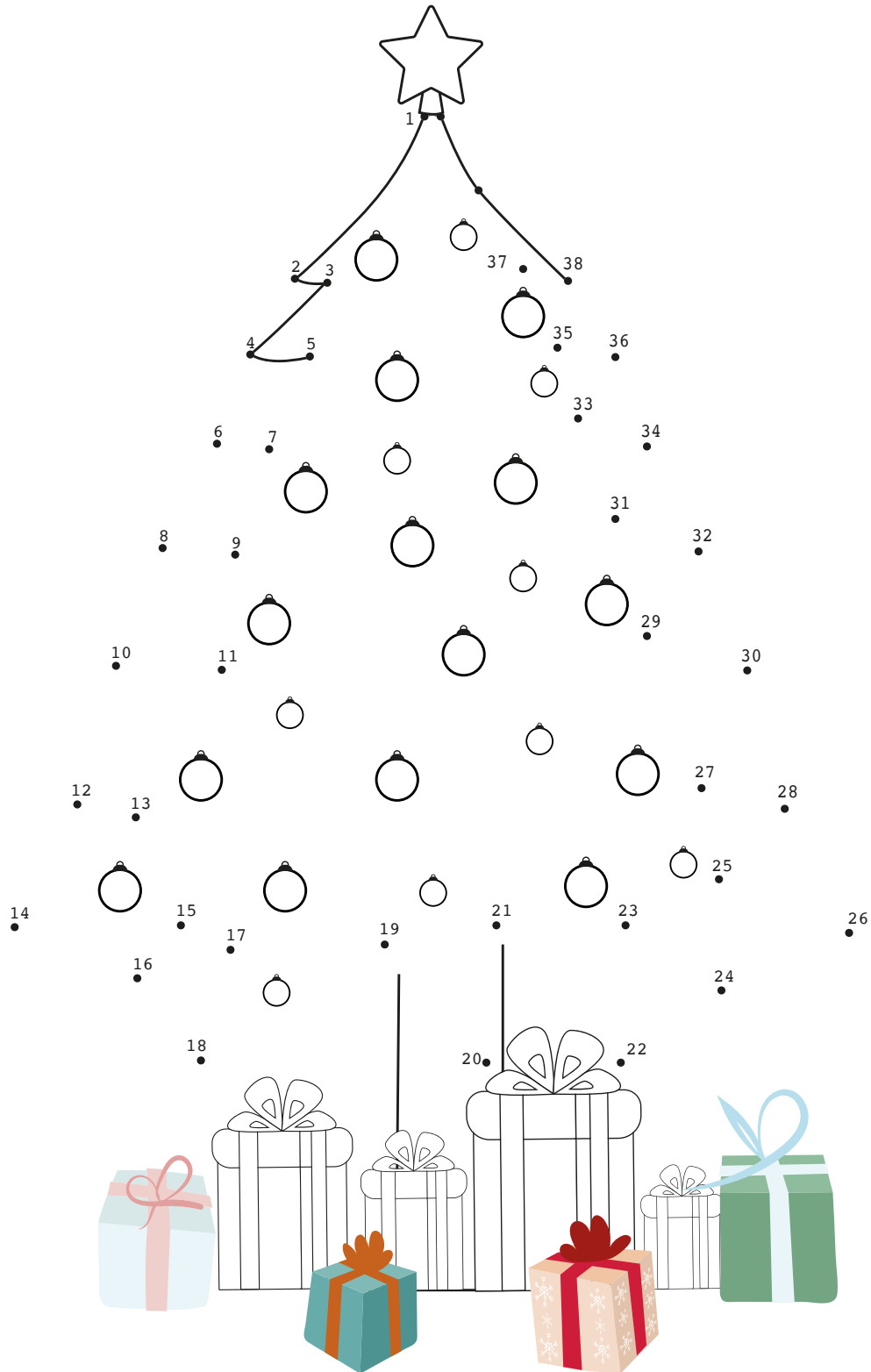
-----



# UNE LOS PUNTOS



¡Papá Noel solo puede poner los regalos en el árbol si está preparado! Une los puntos siguiendo el orden de los números para conseguirlo.



# LOS SIETE ERRORES

~



Mira atentamente la bola de nieve... Hay siete diferencias entre estos dos dibujos, ¿las ves?



# LABERINTO

~



Es casi medianoche, vamos a repartir los regalos! Uy, has perdido el saco con todos los juguetes... Tu reno te espera: guía a Petit Fernand hasta él por el camino correcto.



# COLOREAR

~



¡Enhorabuena, lo has conseguido! Has ayudado muchísimo a que Petit Fernand encontrara el camino. ¡Ahora toca relajarse! Aprovecha este descansito para colorear.

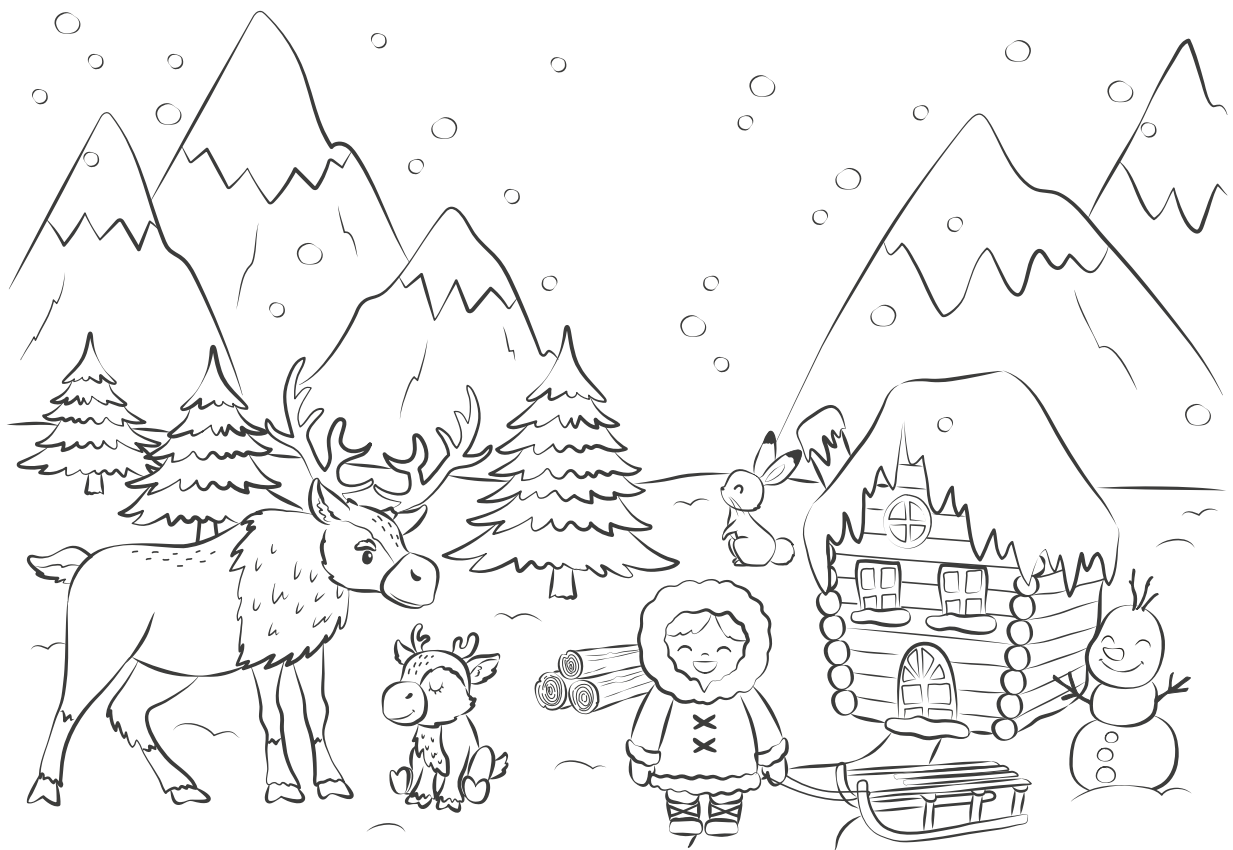


# COLOREAR

~

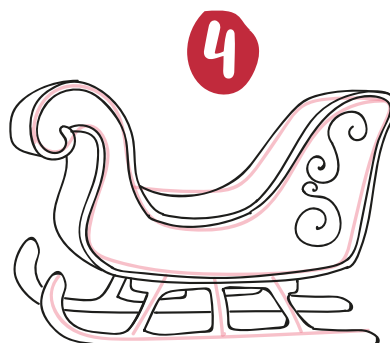
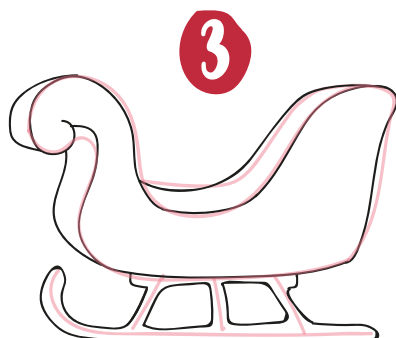
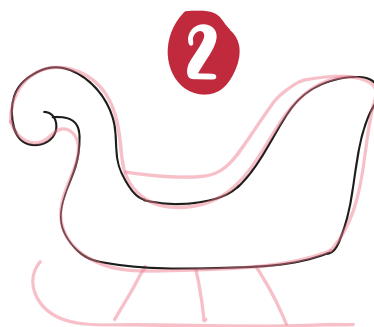
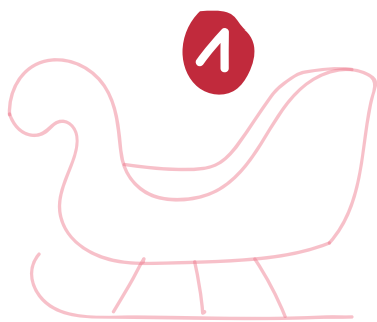


¡Dirígete a Laponia para descubrir la casa de Papá Noel! Colorea este dibujo para dar color a la aldea.



# APRENDE A DIBUJAR

~



# ¡ TE TOCA !

~

1

2

3

4



# APRENDE A DIBUJAR

~

1



2



3



4



# ¡ TE TOCA !

~

1

2

3

4

# RECETAS



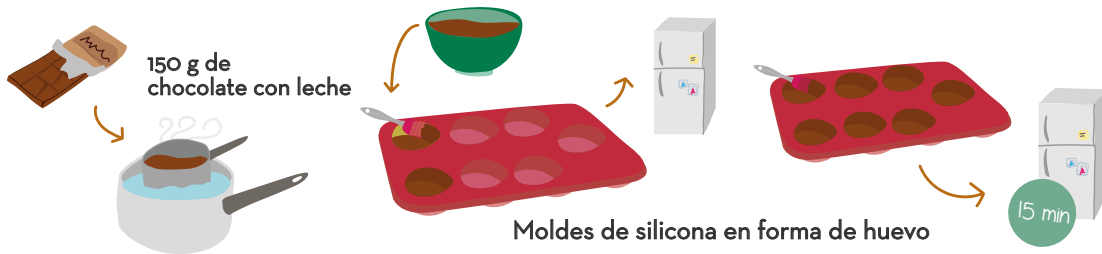
Un poco de crujiente, de suavidad y de chocolate... Es la combinación perfecta para una receta de Schoko-Bons caseros.



## Schoko-Bons Caseros

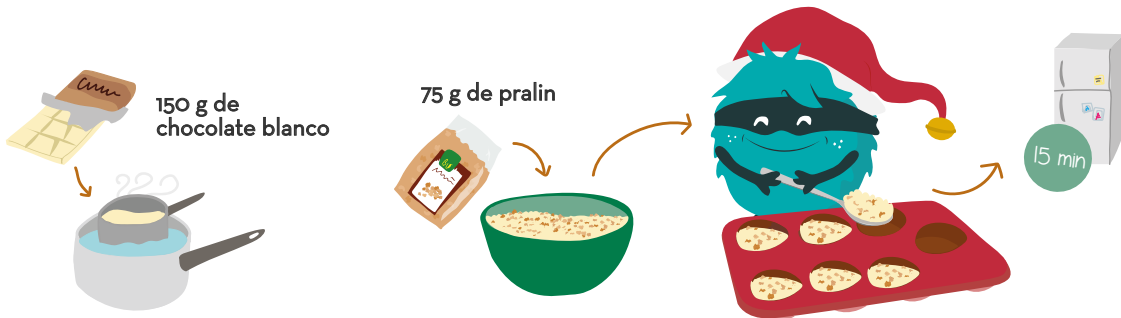
1

Derrite el chocolate con leche al baño maría. Con un pincel, unta los moldes con el chocolate con leche derretido. Luego deja que se enfríe en la nevera. Vuelve a empezar el proceso para tener una capa de chocolate más espesa.



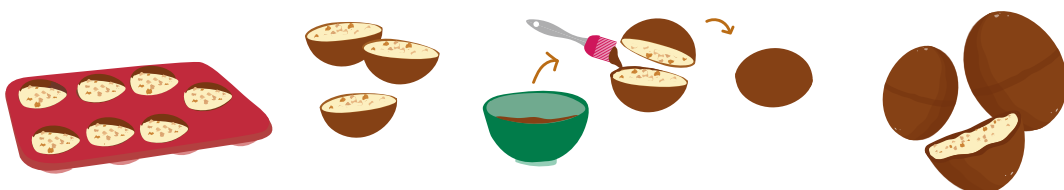
2

Derrite en chocolate blanco, añade pralin y mezcla bien. Saca los moldes de la nevera y llénalos con la mezcla de chocolate blanco/pralin. Después vuelve a meter los moldes en la nevera.



3

Desmolda con cuidado los huevos. Pon el resto del chocolate con leche en los bordes de los huevos para pegarlos entre ellos.



# RECETAS

~

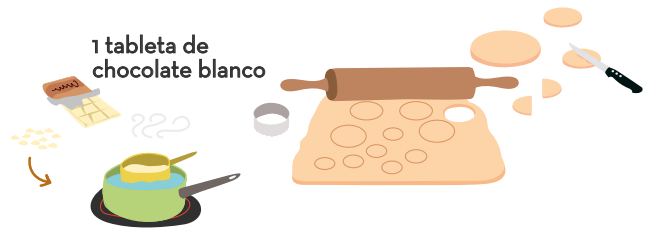
Una snack glotón... ¡Y muy crujientel!

## Galletas de osos polares

- 1** Mezcla todos los ingredientes para hacer la pasta y haz fundir el chocolate blanco al baño maría.



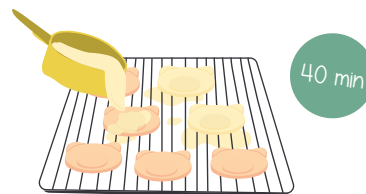
- 2** Para cada oso, corta una redonda de 6 cm de diámetro para hacer la cabeza y dos pequeñas redondas de 3 cm de diámetro, una para hacer la boca y otra para cortar en dos semicírculos para hacer las orejas.



- 3** Completa la cabeza de tu oso pegando los elementos con los dedos y hornea durante 20 min a 180°.



- 4** Deja que las galletas se enfríen y después ponlas en una tabla para cubrir las de chocolate blanco.



- 5** Dale vida a tus osos polares juntando un smarties® en la pequeña redonda para hacer la nariz del oso y dos pepitas de chocolate negro en la parte superior de la cabeza para hacer los ojos. Deja las galletas en la nevera para que el chocolate se solidifique y... ¡A comer!



# RECETAS



¡Una receta muy fácil: árboles de Navidad de chocolate para saborear estas fiestas ??!  
Una merienda tan mágica como la Navidad ?



## Árboles de Navidad de chocolate

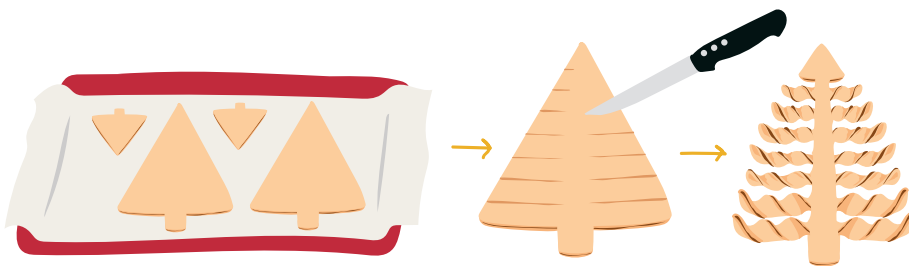
- 1 Estirar la primera masa de hojaldre en una placa cubierta con papel para hornear. Untar con chocolate. Cubrir todo con la segunda masa de hojaldre.

2 masas de hojaldre



Chocolate para untar

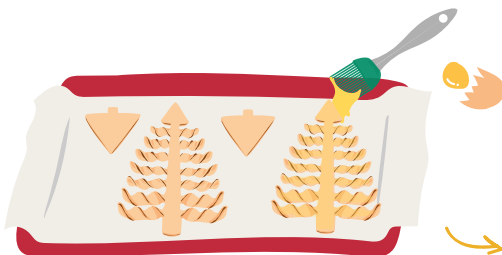
- 2 Con un cuchillo, cortar la masa para crear 2 abetos. Cortar tiras de masas por los 2 lados, dejando un margen en el centro. Luego, trenzar las ramas con cuidado.



*Consejo*

Con la masa que te sobra, crear mini-abetos o decoraciones de Navidad para disfrutar (estrellas...)

- 3 Con un pincel, pincelar los abetos con la yema del huevo previamente batida. Hornear durante 20 minutos hasta que todo esté bien dorado. Dejar los abetos enfriar un poco y espolvorear con azúcar glaseado para la decoración.



1 yema de huevo

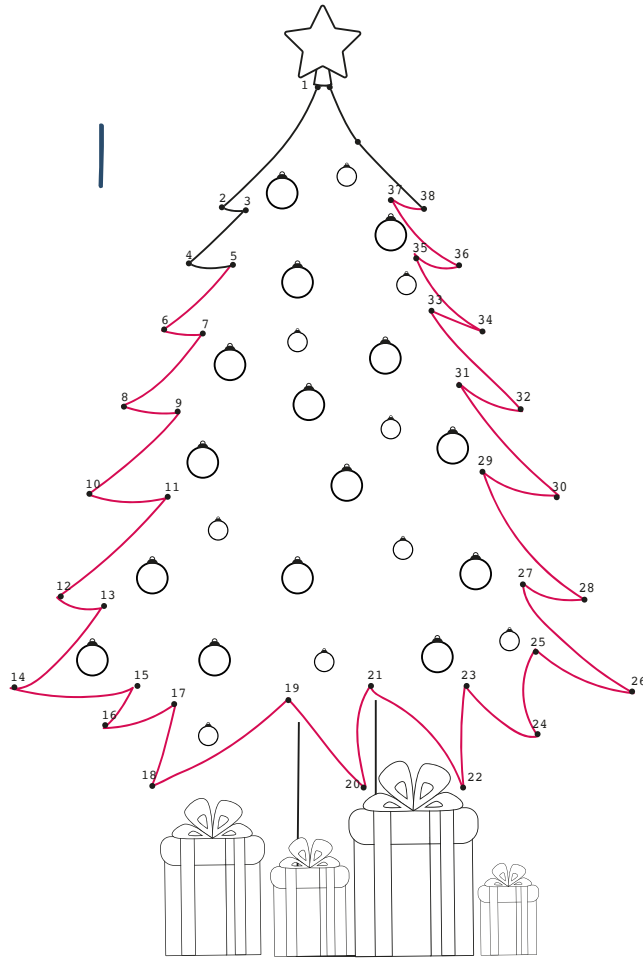


Termostato 6 (180°C)  
Cocción: 20 minutos



# SOLUCIONES

~



2



3





PETIT  
FERNAND!



Consigue un  
10% de descuento  
con el código

REGALO21

