SOPA DE LETRAS



RAKSHA



BAGHEERA



KAA

K	B	B	I	P	S	K	J	F
H	A	A	Z	K	F	A	H	U
E	N	L	G	U	R	A	J	L
P	C	0	S	H	J	C	K	P
G	A	0	A	P	E	D	F	S
I	S	N	H	A	K	E	L	A
0	C	S	I	C	N	A	R	F
S	L	M	R	A	K	S	H	A





BALOO



FRANCISCO

















INGREDIENTES:

4 cdtas jarabe de chocolate 1/2 paquete galletas Oreo 2 tazas leche 1/2 tazas helado de vainilla

PREPARACIÓN:

En un vaso alto coloca el jarabe de chocolate, cubre el fondo y la pared del vaso. En un vaso de licuadora poner las galletas Oreo, la leche y el helado de vainilla. Licuar hasta obtener una mezcla cremosa. Verter dentro de los vasos con chocolate. Trocea por encima un par de galletas.











ENCUENTRA EL DIFERENTE

BAGHEERA BAGHEERA **BAGHEERA** BAGHEERA BAGEEERA BAGHEERA BAGHEERA BAGHEERA





Luego poner nuestra mezcla en la sartén no toda deben tener una medida exacta cubrir toda la sartén con nuestra mezcla dorar por ambos lados. Cuando vean que esta dorado poner en un plato y dejar enfriar (hacer lo mismo con el resto de la mezcla) Con la masita lista, echar el manjar o mermelada y cubrir toda la masa a gusto.















Mi nombre es Robert Baden Powell, yo soy el creador de los scout. En 1916 decidí crear la unidad Lobatos porque muchos niños de tu edad y hasta más pequeños querían ser parte del movimiento.

Luego y durante mucho tiempo, busqué un método de enseñanza exclusiva para los lobatos, y recordé los métodos de los mejores exploradores nativos americanos, ellos los llamaban "Wolf".

Con el permiso de un amigo mio, el escritor Rudyard Kipling, utilice algunas historias del Libro de las tierras vírgenes; como motivación y enseñanza para ustedes los lobatos.











EL UNIVERSO, LAS SELVAS Y BOSQUES, NUESTROS HERMANOS ANIMALES. EXISTEN POR ALGUNA RAZÓN TODO LO QUE CONOCEMOS, LO QUE VIVE Y NOS MARAVILLA NOS FUE DADO POR UN DIOS O CREADOR. BUSCA EN TU CORAZÓN, HABLA CON OTROS Y ENCONTRARÁS LO QUE ÉL QUIERE



Sopaipillas

Ingredientes:

2 tazas de Harina (280 gramos)

1 taza de Agua tibia

1 cucharadita de Levadura para pan

1 cucharadita de Manteca

1 pizca de Sal

1 taza de Aceite

Para comenzar a preparara la masa de las sopaipillas, mezclaremos la harina, levadura, sal y lentamente el agua. Haz esta preparación sobre una superficie plana o sobre una tabla de amasar.

Agrega la manteca hasta formar una masa y trabaje fuertemente con tus manos para que quede lisa; si la masa te queda demasiado blanda agrega harina, deja reposar en un paño 15 a 20 minutos.

Con la masa ya lista, ahora tienes que formar las sopaipillas. Para ello, haz bolitas de masa y estira, luego haz círculos del tamaño de una taza, no muy gruesos y al sartén, en esta parte necesitaras la ayuda de un adulto, no te expongas. Il listo a disfrutar.

#fondaentucubil





Quesadillas

Ingredientes

4 tortillas de maíz Jamón cocido Tomate en trocitos Queso.

- Tomar un sartén del tamaño de las tortillas y poner a calentar sin necesidad de utilizar aceite. Poner al fuego la tortilla y esperar un par de minutos para que tenga color, sin que se queme.
- Picar el jamón y el queso en pequeños trocitos. Esparcir el jamón, el queso y el tomate picado sobre la mitad de la tortilla.
- Doblar la tortilla por la mitad y dar la vuelta para que se queme un poco, y se derrita el queso al mismo tiempo... ¡¡Y a disfrutar!!





CAKEPOPS

1 Paquete de galletas de vino
1 Taza de manjar
150 de chocolate para bañar
Palitos para chupete
¼ Tazas de nueces partidas
Mostacillas de colores o de chocolate
Una pizca de ayudita de mamá.

- 1.- Muele las galletas de vino y las nueces con la ayuda de una procesadora 1-2-3 y luego en un bowl júntalas con el manjar y nueces. Trabaja con tus manos o una cuchara firme hasta obtener una masa compacta y moldeable. Separa pequeños trozos y dale forma redondeada frotando con la palma de tus manos.
- 2.- Aparte, corta el chocolate en trozos y derritelo con la ayuda de baño maría o microondas suave removiendo de vez en cuando. Sumerge solo la punta de los palitos en el chocolate y luego insértalos en las esferas ya preparadas, reposa para que se seque muy bien y se afirme al momento de bañarlas en el chocolate.
- 3.- Sumerge cuidadosamente las esferas en el chocolate y gira desde el palito para retirar los excesos, decóralos con mostacillas, de colores o de chocolate, como más te guste.







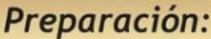


Ingredientes:

1 paquete de galletas de maravilla 1 Lt de helado de vainilla

Para decorar:

Salsa de frambuesa Nueces trituradas



Disponer las galletas sobre un plato y poner una bolita de helado sobre una galleta y tapar con otra. Dar forma de sandwich con la ayuda de una espátula. Pasar el sandwich por la parte del helado por las nueces trituradas. Preparar salsa de frambuesas para decorar plato.



¿QUE TIENEN EN COMÚN?















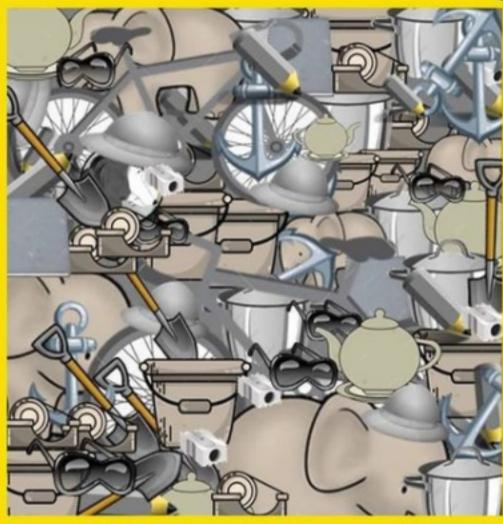






¿Donde está Akela?







INSIGNIAS DE PROGRESIÓN ¿cuál no se repite?

























Repito silenciosamente y aparezco de repente ¿Quién soy?











Ingredientes:

Frutas de estación como manzana, plátano, naranja kiwi, mango, piña o lo que tengas en casa.

Yogurth del sabor que quieras

Opcional:

Nueces, almendras Granola





Pica en cuadritos todas las frutas y coloca todo en un bowl. Agregar el yogurth del sabor que prefieras y si tienes para dar crocancia y decoración puedes agregar nueces o almendras picadas o espolvorear granola.







¿CUANTAS ESFERAS DE NAVIDAD HAY POR CADA PERSONAJE DE LA SELVA?





