



APPLE MONSTERS

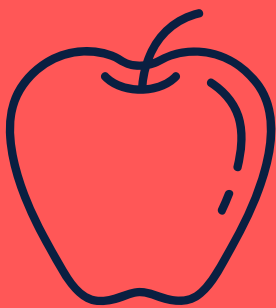
Serving Size: 1

Yield: 8 Servings

Ingredients:

- 1 apple
- 1/3 cup, plus 2 teaspoons peanut butter, divided*
- Puffed rice cereal
- 4 red grapes, each sliced vertically in half
- 8 green grapes
- 16 chocolate chips

*Use soy or sunflower butter for peanut allergies



Try yellow or green apples for more color and fun!

Instructions:

1. Quarter and core the apple so you have 16 thin wedges.
2. Spread 1 teaspoon peanut butter on each apple slice.
3. Lay half of the apple slices on top of the other halves to create the "mouth."
4. Push puffed rice "teeth" gently into the peanut butter.
5. Place one red grape half in the center of each bottom slice to create the "tongue."
6. To create the "eyes," slice the ends off the green grapes, then cut each grape in half horizontally. Using the tip of the knife, make a small slit in the top of each grape half, then place a chocolate chip, pointy-end down, into the grape, pushing the point into the slit you cut.
7. Place two dabs of peanut butter on the top portion of each "mouth," then gently press a grape "eye" onto each dab.
8. Enjoy immediately, or store in the refrigerator for an hour or two before serving.



MONSTRUOS DE MANZANA

Tamaño de la porción: 1

Rendimientos: 8 porción

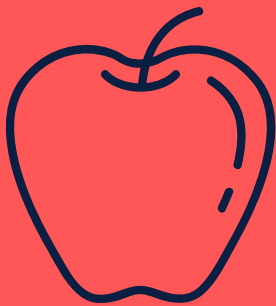
Ingredientes:

- 1 manzana
- 1/3 taza + 2 cucharilla la mantequilla de maní, dividida*
- Cereal de arroz inflado
- 4 uvas rojas, rebanado verticalmente a la mitad
- 8 uvas verdes
- 16 chips de chocolate

*Utilice mantequilla de soja o girasol para alergias al maní

Instrucciones:

1. Cortay descorazona la manzana para que tengas 16 cuñas finas.
2. Esparce 1 cucharadita de mantequilla de maní en cada rodaja de manzana.
3. Coloque la mitad de las rodajas de manzana sobre las otras mitades para crear la "boca"
4. Empuje el arroz hinchado "dientes" suavemente en la mantequilla de maní.
5. Coloque una mitad de uva roja en el centro de cada rebanada inferior para crear la "lengua."
6. Para crear los "ojos", corta las puntas de las uvas verdes, luego corta cada uva por la mitad horizontalmente. Con la punta del cuchillo, haga una pequeña hendidura en la parte superior de cada mitad de uva, luego coloque una chispa de chocolate, con el extremo puntiagudo hacia abajo, en la uva, empujando la punta hacia la hendidura que corta.
7. Coloque dos pequeños toques de mantequilla de maní en la parte superior de cada "boca". Entonces presione suavemente un "ojo" de uva encima de cada pequeño toque.
8. Disfrute de inmediato, o guárdelo en el refrigerador por una o dos horas antes de servir.



¡Pruebe amarillo o verde aplicaciones para más color y divertido!