

ANTS ON A LOG



Servings

4 Servings



Cook time

10 Minutes



Calories

250

Ingredients:

- Celery sticks
- Peanut butter
- Raisins

Steps for Cooking:

1

Prepare the Celery: Wash the celery sticks and cut them into 4–6-inch pieces.

2

Spread the Filling: Use a butter knife to spread peanut butter or cream cheese into the groove of each celery stick.

3

Add the "Ants": Place raisins or chocolate chips on top of the peanut butter or cream cheese to represent the "ants."

4

Serve: Arrange on a plate and enjoy!

MORE RECIPES AT WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

Kids
Kitchen

FOOD
SHARE
ventura county

HORMIGAS EN UN TRONCO



Porciones

4 Porciones



Hora de cocinar

10 Minutos



Calorías

250 calorías

Ingredientes:

- Palitos de apio
- Crema de cacahuete
- Pasas

Preparación:

1 Prepare el apio: lave los palitos de apio y córtalos en trozos de 4 a 6 pulgadas.

2 Unte el relleno: use un cuchillo de mantequilla para untar crema de cacahuete o queso crema en el surco de cada rama de apio.

3 Agrega las "hormigas": coloca pasas o chispas de chocolate encima de la crema de cacahuete o el queso crema para representar las "hormigas".

4 Servir: ¡Colocar en un plato y disfrutar!

MÁS RECETAS EN WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

Kids
Kitchen

FOOD
SHARE
ventura county