

Misión secreta:

Receta secreta para biblias secretas



Puertas Abiertas
Sirviendo a los cristianos perseguidos

En Vietnam resulta muy difícil conseguir una Biblia. Son tan difíciles de encontrar en una iglesia que si quieres una tienes que aprenderte el Salmo 119 de memoria para demostrar lo mucho que lo deseas, ¡y tiene 176 versículos!

Tu misión es enviar Biblias secretas a creyentes clandestinos. ¿Cómo? Pues haciendo pasteles y vendiéndolos.

Con 19 euros Puertas Abiertas puede proporcionar cinco Nuevos Testamentos a los cristianos del mundo que desean tener su propia Biblia. Así que, ¿por qué no preguntas si puedes organizar una venta de pasteles en tu iglesia, colegio o en casa? Podrías hacerle publicidad diseñando carteles coloridos y colocándolos. ¡Que no se te olvide incluir la fecha y el lugar!



Descifra el código — A = //.

△ 中┌÷△ *中 中⊖
 ∅// 中#÷△, Σ// ∩//
 中* ∩//△#//△//
 中//△中÷中 23:I



Puertas Abiertas

Sirviendo a los cristianos perseguidos

' 3Vò` WWWa Wh[SdWVW[Vda1
 BgVwSe 3T [WfSe
 3bVaž#) #%% &#" \$" fEVA["S

O haz una transferencia o ingresa a una de las cuentas que aparecen en:

www.puertasabiertas.org/donar

Visita la página web de Puertas Abiertas para obtener más misiones secretas e ideas:

www.puertasabiertas.org



Receta secreta para un pastel

(para 12 cupcakes)

Necesitarás:

- Ingredientes
- Horno
- Molde para 12 cupcakes
- 12 envoltorios de papel
- 1-2 recipientes
- Cucharas de madera y metal
- Batidor o tenedor
- Tamiz



¡Bien hecho, pastelero!



Ingredientes

- 55 gramos de mantequilla
- 55 gramos de azúcar extrafino
- 1 huevo, batido ligeramente
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 55 gramos de harina con levadura
- 1 cucharada de leche



Para el glaseado:

- 150 gramos de azúcar glasé
- 1-2 cucharadas de agua
- 1-2 gotas de colorante para alimentos



Cómo hacerlo:

1. Precalienta el horno a 180C/Gas 4.
2. Forra el molde con los envoltorios de papel.
3. Mezcla la mantequilla y el azúcar en un recipiente con una cuchara de madera hasta que la mezcla quede cremosa y con un tono pálido.
4. Añade el huevo batido poco a poco mientras sigues removiendo y añade el extracto de vainilla.
5. Añade la harina y da vueltas a la mezcla con una cuchara de metal grande hasta que la harina quede bien entremezclada.
6. Añade un poco de leche hasta que la mezcla se despegue de la cuchara y pasa la mezcla a los envoltorios de papel hasta que estén completos.
7. Hornea en el horno durante 8-10 minutos hasta que la parte superior adquiera un tono marrón dorado.
8. Pídele a tus padres que introduzcan un cuchillo o una aguja de tejer en una de los pasteles y comprueben si sale limpio. Si es así, sácalos para que se enfríen durante unos 10 minutos.
9. Retíralos del molde y enfríalos en una rejilla.
10. Para el glaseado, criba el azúcar glasé en un recipiente grande y remuévelo con suficiente agua para crear una mezcla uniforme. Luego añade el colorante.
11. Cubre los cupcakes con el glaseado y decóralos con pepitas o fideos de chocolate, gominolas o cualquier otra cosa que les dé un aspecto delicioso. Si quieres, puedes convertirlos en "pasteles secretos" decorándolos de manera que parezcan otra cosa, como por ejemplo insectos, flores o botones grandes, o incluso dibujando los símbolos secretos de la clave de arriba.



Puertas Abiertas

Sirviendo a los cristianos perseguidos

' 3Vò` WWWa Wh[SdVV[Vb1
BgVfSe 3T[VfSe
3bVaž#) #9%& #"\$ \$" fEVM[^S

O haz una transferencia o ingresa a una de las cuentas que aparecen en:

www.puertasabiertas.org/donar

Visita la página web de Puertas Abiertas para obtener más misiones secretas e ideas:

www.puertasabiertas.org

