

Natale 2012

We wish you a

M&M's Christmas

Idee decoro per la casa e la tavola con la versione natalizia di M&M'S

Tovagliolo Christmas Chic

Nell'allestimento di una tavola di Natale che si rispetti nulla è lasciato al caso: tutto è curato fin nei minimi dettagli e anche i portatovaglioli e i biscotti si vestono a festa, prestandosi a irresistibili interpretazioni.

MATERIALE OCCORRENTE: M&M's peanuts rosse e verdi (Limited edition), lana cotta, nastro di stoffa colorato (cotone, raso, organza, ecc...), colla a caldo, forbici, foratrice da ufficio.

PREPARAZIONE: disegnare sul panno di lana cotta una sagoma a piacere (cuore, stella, ecc...) e ritagliarla; forare con la foratrice la sommità della sagoma ottenuta e inserirvi il nastrino, chiudendolo con un nodo; applicare sulla sagoma, con la colla a caldo, due M&M's peanuts natalizi preferiti, avvolgere il nastro intorno e chiudere a fiocco.

Le M&M's peanuts aggiungeranno un tocco di originalità chic alla vostra *mise en place* natalizia!



Riciclo Creativo: confezioni natalizie eco-sostenibili

Natale è per tradizione sinonimo di affetto, calore e buoni sentimenti. E un dolce regalo, scelto con cura e amore, non può che fare la felicità delle persone cui si vuole bene. Perché non pensare di trasformare ogni dono natalizio in un atto d'amore verso l'ambiente? Basteranno della carta riciclata e pochi semplici materiale per realizzare un pacco di Natale eco-Friendly!

MATERIALE OCCORRENTE: M&M's peanuts rosse e verdi (Limited edition) da posizionare a piacere sulla confezione, carta da pacco, cartoncino rigido di carta riciclata di vari colori, colla caldo, rafia/spago.

M&M's: il lato dolcemente creativo delle vostre confezioni regalo!



M&M's Christmas Cookies

MATERIALE OCCORRENTE: M&M's peanuts rosse e verdi (Limited edition), biscotti di pan di zenzero (350g di farina, 150g di zucchero di canna, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di bicarbonato, 2 cucchiaini di zenzero macinato, 1 cucchiaino di cannella macinata, 1/2 cucchiaino di noce moscata macinata, 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano macinati, 3 cucchiaini di miele, 115g di burro morbido, 1 uovo grande), glassa di vari colori, colla alimentare.



PREPARAZIONE:

***BISCOTTI:** mettere tutti gli ingredienti in una ciotola tranne lo zucchero, setacciarli e mescolarli bene. Poi in un pentolino mettere il burro, il miele e lo zucchero e farlo sciogliere lentamente e fuoco dolce. Fai un incavo nella farina a cui sono stati aggiunti gli altri ingredienti e incorporarvi l'uovo; impastare e aggiungere il miele, zucchero e burro fusi; mescolare con la forchetta e poi procedere con le mani, formare una palla e avvolgerla nella pellicola, metterla in frigorifero e farla riposare per 24ore. Stendere l'impasto su una spianatoria infarinata e creare una sfoglia di mezzo centimetro; preparare le forme e metterle in una taglia coperta da carta forno. Far cuocere i biscotti in forno preriscaldato a 180°C per 10-15 minuti. Farli poi raffreddare.

***DECORAZIONE:** utilizzando la colla alimentare, applicare una o più M&M's peanuts nei colori preferiti sulla superficie dei biscotti.

Le M&M's ricoperte di cioccolato aggiungeranno gusto e renderanno più sfiziosi i vostri cookies natalizi!

Buone feste da M&M's

visita il sito www.m-ms.it e la pagina Facebook M&M's®fans Italia