



## SUSHI DULCE

### Ingredientes:

- 4 panqués comerciales, sin rebanar
- 1 lata de dulce de leche, para pegar todo
- 1 caja de galletas rectangulares
- 1 caja de galletas redondas con centro de mermelada
- 150 g de gomitas de colores de azúcar
- 150 g de lunetas
- 10 paletas de caramelo de diferente tamaño y forma
- 200 g de mezcla de dulces
- 4 rollos de vainilla o chocolate, para la máquina
- 1 caja de galletas de cigarrito

### Procedimiento:

1. Corta la parte de arriba de los panqués, para que queden parejos como si fueran un tabique y reserva uno de ellos.
2. A 3 de los panques, pégalas las galletas rectangulares alrededor con el dulce de leche, para cubrir las orillas del panqué. Pega las galletas circulares sobre las galletas anteriores para formar las ruedas.
3. En dos de los vagones que ya tenemos formados coloca en forma decorativa la variedad de los dulces y paletas. En otro vagón coloca en la parte de enfrente dos de los rollo de chocolate y encima de estos coloca los otros dos para formar la máquina.
4. Al panqué que reservaste al principio, pártelo por la mitad, encima las mitades como formando un bloque y colócalas en la parte de atrás donde pusiste los rollo, para dar forma a la cabina. Cubre la cabina con galletas rectangulares y pega un poco de gomitas y las galletas de cigarrito en las orillas para dar forma a las ventanas. Junta los vagones.
5. Ofrece.

**Tiempo de preparación:** 20 minutos

**Grado de dificultad:** Fácil

**Porciones:** 16

