



BOLETIN

Prairie Family Center

Noviembre 2024

This Issue

Announcements Pg.1-2

Programs Pg. 3

Crafts Pg. 4

Health Pg. 5

Conectate

Telefono:

719-346-5398

Correo Electronico:

Office.prairiefamilycenter.com

Dirreccion: 1090 Rose Avenue,
Burlington 80807

www.prairiefamilycenter.com

PRAIRIE FAMILY CENTER

DONACIONES

Prairie Family Center realiza esfuerzos regulares de recaudación de fondos durante todo el año para ayudar a financiar nuestros programas. Actualmente, necesitamos donaciones para servicios de emergencia para ayudar con medicamentos recetados, combustible, pañales, etc. Siempre aceptamos donaciones monetarias.

NUESTRA VISION, TU EXITO!



Family Resource
Center Association

TWICE AS NICE THRIFT STORE

AHORA ESTAMOS
ABIERTOS! LUNES-
JUEVES 9 AM-5PM

VIERNES 9AM-7PM

ABIERTO CADA 3ER
SÁBADO DE 9 AM-12PM

NUEVO NÚMERO DE
TELÉFONO PARA TIENDA DE
SEGUNDA

719-346-5398

**VISITA NUESTRO CITIO
@WWW.PRAIRIEFAMILYCENTER.COM**

EVENTOS DEL MES

Twice As Nice Thrift Store ya está en FACEBOOK! Ve y danos un LIKE. Nuestros clientes ahora tienen la opción de programar recolecciones de donaciones en nuestra página de Facebook

Prairie Family Center está abierto AHORA, de lunes a Viernes de 9 AM a 12PM .

Eche un vistazo a nuestro boletín mensual de crianza en nuestro sitio web!



Siempre puedes donar a nuestra organización sin fines de lucro @ www.prairiefamilycenter.com o utilizando nuestro código. Consulta nuestro boletín y calendario en línea en www.prairiefamilycenter.com

Dona escaneando nuestro código ARRIBA!

BANCO DE COMIDA

Banco de comida Noviembre 11 9am
Burlington Community Center
para mas información llámenos al 719-
346-5398



Buscanos en Facebook!
Seguenos para ver actualizaciones y buscanos en nuestro sitio de internet www.prairiefamilycenter.com para Nuestro calendario mensual y boletín informativo!



A COCINAR!

FLAN NAPOLITANO



Ingredientes

- 1 TAZA DE AZÚCAR (PARA EL CARAMELO)
- 1 LATA (12 OZ) DE LECHE EVAPORADA
- 1 LATA (14 OZ) DE LECHE CONDENSADA
- 6 HUEVOS
- 1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA

Tiempos

- PREPARACIÓN: 20 MIN
- TOTAL: 1 HORA, 20 MINUTOS
- INGREDIENTES: 5
- PORCIONES 10

Instrucciones

1.- PARA EL CARAMELO: ESPARCE AZUCAR SOBRE UNA CACEROLA CALIENTE A FUEGO MEDIO-ALTO HASTA QUE SE TORNE COLOR DORADO, AGREGA MÁS AZÚCAR HASTA QUE TODO SE VAYA INCORPORANDO Y DERRITIENDO.

2.- LICÚA LA LECHE CONDENSADA, LA LECHE EVAPORADA, HUEVOS Y VAINILLA.

3.- COLOCA LA MEZCLA EN UN MOLDE CON EL CARAMELO Y CÚBRELO CON PAPEL ALUMINIO.

4.- HORNEA EN BAÑO MARÍA A 180 °C POR DURANTE UNA HORA APROXIMADAMENTE O HASTA QUE AL INTRODUCIR EN EL CENTRO ESTE SALGA LIMPIO.

5.-RETIRA DEL HORNO Y DEJA ENFRIAR A TEMPERATURA AMBIENTE POR UNA HORA. REFRIGERA POR 3-4 HORAS.

6.- DESMOLDA SEPARANDO CUIDADOSAMENTE LAS PAREDES DEL FLAN DEL MOLDE. COLOCA UNA CHAROLA ENCIMA Y VOLTEA.





Receta

Tarta de fresas

Ingredientes:

- 1 lámina de masa quebrada,
- 350 g de fresas,
- 250 g de fresas congeladas,
- 50 g de azúcar,
- azúcar glas.

Tiempo de preparación:

30 min.

Elaboración:

1. Se extiende la masa quebrada en un molde.
2. Se hornea durante 15 minutos a 200 °C.
3. Mientras, se calientan fresas congeladas con azúcar en el microondas y se cortan fresas frescas.
4. Una vez horneada la masa, se colocan las fresas y se añade la mezcla preparada con las fresas calentadas.
5. Antes de servir, se espolvorea con azúcar glas.