



TOP Model

by Depesche

TU REVISTA CREATIVA

Besos Sweet



Tu extra:

más de 50 tatuajes espeluznantemente chulos



REBEL KITTY



Madame Magica

Significado de los sueños

¿Qué revelan tus sueños?

Halloween divertido

Ideas para repostería, manualidades y maquillajes terroríficos



Cómic emocionante

Las supermodelos de TOPModel tienen grandes planes para un concierto



Diversión creativa

Crea una camiseta para tu propia banda musical

TEST: ¿QUÉ NOMBRE TENDRÍA TU BANDA?



YEAH!

BEST

¡Más de 50 tatuajes de piel para Halloween, otoño y buen humor!



El sueño de fantasía



El despertador de Malia la arranca de un sueño que era una verdadera aventura: Sentada a lomos de un dragón gigante, volaba entre nubes de algodón de azúcar de múltiples colores. ¿Por qué habrá soñado eso?



¡Colorea el sueño de Malia!



¡Huy! ¿Qué locura de sueño he tenido? Me daba la sensación de estar viviéndolo todo realmente.

Yo, volando a lomos de un dragón... Se lo tengo que contar a Madame Magica. ¿Sabrá el significado?

Malia

Averigua en la página siguiente lo que interpreta la pitonisa Madame Magica del sueño de Malia.



HTM

Delicioso pastel de MONSTRUO

Parece que un monstruo de blandiblú verde haya tropezado con el pastel y haya dicho: "¡Aquí me quedo!" No es de extrañar, porque la masa no puede ser más blandita y esponjosa.

RECETA PARA EL PASTEL:



+ molde cónico (para bizcocho de Saboya) de Ø 22 cm y mantequilla y harina para untarlo

ASÍ SE HACE:

1

Unta bien todo el molde con mantequilla. Esparce una cucharada de harina y mueve el molde hasta que esté bien repartida. Precalienta el horno a 180° C (calor arriba y abajo).



2

Echa la mantequilla, el azúcar y el azúcar vainillado en un bol y mezcla con batidora hasta que quede una masa espumosa. Añade los huevos y sigue removiendo. Mezcla a parte la harina y la levadura en polvo. Vierte esta mezcla en la masa alternando con la leche.

3

Vierte la masa en el molde y hornea 60 minutos. Cuando esté listo el pastel déjalo enfriar 1-2 horas antes de decorarlo con el glaseado verde.

1 hora aprox.



¡Atención!
¡Si usas objetos cortantes o punzantes, agua caliente o electricidad corres peligro de lesión! Deja que un adulto te ayude.

RECETA PARA EL GLASEADO:



2. Cuando el pastel se haya enfriado por completo recúbrelo con el glaseado. Coloca un plato debajo para que el glaseado no chorree.



3.

Pega ojos de azúcar por todo el pastel antes de que el glaseado se solidifique.



Deja que el glaseado se ponga sólido y, ¡buen provecho!

ASÍ SE HACE:

1. Mezcla el azúcar glas con el agua y un chorrito de limón. Utiliza unas varillas para evitar grumos. Cuanta menos agua echas, más espeso será el glaseado. Añade colorante alimentario verde, ¡y estará listo tu blandiblú!

¡LISTO!



¡Participa!

Llamamiento:

Envíanos una foto de tu pastel de monstruo con el asunto "HTM Halloween" a redaccion@top-model.biz o por mensaje directo de Instagram a [topmodel_international](https://www.instagram.com/topmodel_international)

Deja que tus padres rellenen y firmen la autorización de la página 50.

