



## roasted grapes

A yummy snack with cheese and crackers.

- 1 pound grapes
- 1 teaspoon olive oil
- sprinkle of salt

Remove stems from grapes. Rinse grapes. Toss grapes with olive oil and salt. Spread grapes on a metal baking sheet. Roast in 425° oven for 15 to 20 minutes, until grapes begin to wrinkle. Serve at room temperature or chilled.

Cut grapes into 2 or 4 pieces for small children.



## uvas asadas

Un bocadillo delicioso con queso y galletas.

- 1 libra de uvas
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- pizca de sal

Quita las uvas de la rama y enjuágalas. Condimenta las uvas con el aceite de oliva y la sal. Colócalas en una placa metálica para horno. Ásalas en el horno a 425° durante 15-20 minutos, hasta que las uvas comiencen a arrugarse. Sírvelas a temperatura ambiente o refrigeradas.

Corta las uvas en 2 o 4 partes para los niños más pequeños.

