

GALLETAS CASERAS

INGREDIENTES:

- 2 barras de mantequilla sin sal.
- 1 taza de azúcar.
- 1 huevo.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 2 tazas de harina.
- 1 cucharadita de sal.



PREPARACIÓN:

Mezclar la mantequilla y el azúcar con una batidora. Añadir el huevo y mezclar bien.

Mezclar la harina y la sal en una taza y añadir poco a poco la mezcla húmeda, batir a baja velocidad para combinar.

Cubrir y dejar reposar la masa en el frigorífico 2 horas.

Precalentar el horno a 180ºC y mientras se calienta amasar brevemente y extender la masa con un rodillo.

Cortar las galletas con un cortador de galletas y hornear en una bandeja de horno durante 14-16 minutos hasta que los bordes estén dorados. Las galletas más pequeñas pueden necesitar menos tiempo y si son más grandes pueden necesitar hasta 18 minutos.

Esta receta es para hacer unas 8 o 10 galletas grandes o 20-25 más pequeñas.

HAZ TIC EN LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿Cuánta azúcar se utiliza en la receta?

- 2 tazas de azúcar.
- 3 tazas de azúcar.
- 1 taza de azúcar.

2. ¿Cuántos huevos se utilizan en la receta?

- 5 huevos.
- 3 huevos.
- 1 huevo.

3. ¿Qué se deja reposar en el frigorífico?

- La harina.
- La masa.
- Los huevos.

4. ¿A cuántos grados hay que precalentar el horno?

- 200º C
- 180º C
- 220º C

5. ¿Con qué mezclamos la mantequilla y el azúcar?

- Con una cuchara.
- Con una batidora.
- Con la mano.

6. ¿Cuántas cucharaditas de sal se necesitan en la receta?

- 4 cucharaditas.
- 2 cucharaditas.
- 1 cucharadita.

7. ¿Cuál es título de la receta?

- Galletas de chocolate.
- Galletas caseras.
- Galletas de la abuela.

8. ¿Con qué extendemos la masa?

- Con una cuchara.
- Con un vaso.
- Con un rodillo.