GALLETITAS DE VAINILLA



INGREDIENTES

* 2 TAZAS DE HARINA LEUDANTE
* 1 TAZA DE AZUCAR
* 100 GRAMOS DE MANTECA
* 1 CUCHARADITA (DE TE O CAFÉ) DE ESENCIA DE VAINILLA
* 2 HUEVOS
* 1 CUCHARADA (DE SOPA) DE LECHE
* RALLADURA DE 1 LIMÓN O NARANJA (PODES HACER LA RECETA SIN ESTE INGREDIENTE TAMBIEN)

PREPARACIÓN

1. LAVARSE BIEN LAS MANOS ANTES DE COMENZAR A COCINAR.
2. COLOCAR EN UN RECIPIENTE LAS 2 TAZAS DE HARINA JUNTO CON EL AZUCAR Y MEZCLAR
3. INCORPORAR LA ESENCIA DE VAINILLA, LA RALLADURA DEL LIMÓN Y LA LECHE
4. AGREGAR LA MANTECA POMADA Y LOS DOS HUEVOS.
5. MEZCLAR Y UNIFICAR LA MASA CON LAS MANOS
6. DEJAR DESCANSAR LA MASA EN LA HELADERA 30 MINUTOS.
7. DESPARRAMAR UN POCO DE HARINA EN LA MESADA Y VOLCAR LA PREPARACIÓN PARA SEGUIR AMASANDO HASTA FORMAR UNA MASA SUAVE.
8. ESTIRAR CON LA AYUDA DE UN PALO DE AMASAR
9. CORTAR LA MASA CON LAS FORMAS QUE TENGAS EN CASA
10. COLOCAR EN UNA FUENTE PARA HORNO
11. COCINAR EN HORNO A 180° C HASTA QUE ESTÉN DORADAS.

¡A DISFRUTAR!

LIVEWORKSHEETS

1. ¿CUÁNTAS TAZAS DE AZÚCAR SE UTILIZAN 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.
2 HUEVOS.
3 HUEVOS.

3. ¿QUÉ SE DEJA DESCANSAR EN LA HELADERA?

LA HARINA.
LA MANTECA.
LA MASA.

4. ¿CUÁNTO TIEMPO HAY QUE HORNEAR LAS GALLETITAS?

HASTA QUE ESTÉN DORADAS.
20 MINUTOS.
UNA HORA.

5. ¿CUÁL DEBE SER LA TEMPERATURA DEL HORNO?

200° C.
180° C.
220° C.

6. ¿CON QUÉ MEZCLAMOS Y UNIFICAMOS LA MASA?

CON CUCHARA.
CON BATIDORA.
CON LAS MANOS.

7. ¿CUÁNTAS CUCHARADAS DE LECHE SE NECESITAN?

1 CUCHARADA.
5 CUCHARADAS.
3 CUCHARADAS.

8. ¿CUÁLES SON LAS PARTES DE LA RECETA?

INGREDIENTES, NUDO Y DESENLACE.
INGREDIENTES, MANTECA Y GALLETITAS.
INGREDIENTES Y PREPARACIÓN.

LIVEWORKSHEETS