

# MASA, VOLUMEN Y CAPACIDAD



Las galletas de mantequilla son una de las recetas más fáciles de hacer

## Ingredientes

- ★ 200 gramos mantequilla
- ★ 120 gramos azúcar
- ★ 280 gramos de harina de trigo
- ★ 10 ml de esencia de vainilla

Escribe al frente de cada ingrediente la unidad de medida que se utiliza.

## CÓMO HACER GALLETTAS DE MANTEQUILLA

1.- En un recipiente comenzamos mezclando la mantequilla con el azúcar. La mantequilla debe de estar a temperatura ambiente para poder trabajar bien con ella. Mezclamos muy bien.

Escribe la cantidad adecuada de ingredientes



2. Una vez mezclado, agregamos la cucharadita de esencia de vainilla.

3. Pasamos la harina por un colador antes de incorporarla al recipiente. Mezclamos muy bien.



Si se compró un kilo de harina. ¿Cuánta harina sobra?

Sobran: \_\_\_\_\_ g



4. Ahora es momento de darles forma. Lo más fácil es hacer un rollito con la ayuda de papel film y meterlo en la nevera durante 1 hora más o menos. A partir de ahí, lo que haremos será "cortar rodajas" de 1 cm más o menos y hornearlas de 10 a 15 minutos a 180°

Si de la mezcla salieron 15 galletas, para hacer 45 galletas se necesitarían:



<input type="text"/>	gramos mantequilla
<input type="text"/>	gramos azúcar
<input type="text"/>	gramos de harina de trigo
<input type="text"/>	ml de esencia de vainilla