

ESCRIBÍ LA PALABRA QUE CORRESPONDE EN EL CUADRO

GALLETITAS

INGREDIENTES

	2 TAZAS Y MEDIAS DE 		ESENCIA DE 	HARINA
	MEDIA TAZA DE 		200 GRS. DE 	AZÚCAR
	2			HUEVOS
				VAINILLA
				MANTECA

UNÍ CON FLECHAS LAS IMÁGENES CON LOS PASOS QUE CORRESPONDE

PREPARACIÓN

1 APLASTAR LA MANTECA (DEBE ESTAR A TEMPERATURA AMBIENTE). AGREGAR LOS HUEVOS Y BATIR.			5 CORTAR LAS GALLETAS, PONER EN UNA ASADERA ACEITADA Y ENHARINADA.
2 AGREGAR EL AZÚCAR Y LA ESENCIA DE VAINILLA. BATIR BIEN.			6 PONER EN EL HORNO PRECALENTADO A 180° POR UNOS 10 O 15 MINUTOS DEPENDIENDO DEL HORNO.
3 AGREGAR LA HARINA DE A POCO. AMASAR.			7 SACAR DEL HORNO Y DEJAR ENFRIAR.
4 PONER EN UNA MESADA ENHARINADA Y CON UN PALO DE AMASAR ESTIRAR LA MASA.			