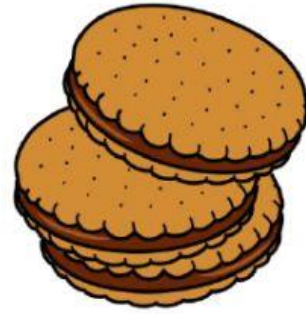


¡HOY COCINAMOS GALLETAS!



Cuando se acerca la tarde nos entra bastante hambre y...¡qué mejor forma de quitarlo que haciendo galletas!

Para preparar nuestras galletas hemos seguido la siguiente receta:

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

250 g harina de trigo	½ cucharada de levadura (4 g)
85 g mantequilla	1 cucharada esencia vainilla (3ml)
150 g azúcar	100 g de chocolate
1 huevo M	

PREPARACIÓN

- 1 Ponemos la mantequilla en un bol y la derretimos unos segundos en el microondas. En menos de un minuto, ya vemos que comienza a derretirse.
- 2 Mezclamos la mantequilla con el azúcar en un bol y comenzamos a batir hasta conseguir una crema uniforme.
- 3 Aregamos el huevo y la esencia de vainilla a la mezcla y seguimos batiendo hasta que se integren.
- 4 En otro bol mezclamos la harina con la levadura y la añadimos a la mezcla de huevo, mantequilla y azúcar.
- 5 Con un cuchillo troceamos el chocolate en dados irregulares y los incorporamos a la mezcla anterior.
- 6 Con la ayuda de un tenedor comenzamos a integrar los ingredientes secos con los líquidos. Cuando tengamos una especie de arena comenzamos a compactarlos con las manos hasta formar una bola.
- 7 Cogemos pequeñas porciones, de unos 30 g, y formamos una bola con las manos.
- 8 Achatamos la bolita y la colocamos sobre papel de horno o parafinado en una fuente de horno. Vamos haciendo lo mismo con el resto de la masa.

HORNEADO

- 1 Debemos colocar las porciones ligeramente separadas en la bandeja que vamos a poner en la posición central del horno, que crecerán durante el horneado.
- 2 Las galletas no se quedarán pegadas, podremos retirarlas, una vez horneadas, sin problema del papel de horno o bandeja.
- 3 Con el horno previamente caliente a 180° C, horneamos las galletas. Siempre con calor arriba y abajo y con la opción de ventilador, durante unos 15 minutos, hasta que vemos que están doraditas.
- 4 Retiramos las galletas a una rejilla y dejamos que se enfríen antes de consumirlas.

mmmm...¡esto
huele fenomenal!

AHORA RESPONDE A LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. ¿Cuántos gramos de mantequilla hemos usado?
2. ¿Cuántos gramos de chocolate hemos usado?
3. ¿Para cuántas personas es la receta?
4. Si quiero hacer galletas para el doble de personas. ¿Para cuántas personas sería?.....
5. ¿Y si fuera para el triple de personas?.....
6. ¿Cuántos gramos de mantequilla tendría que usar para el triple de personas?
7. ¿Cuánto pesan la mantequilla, el azúcar y el chocolate juntos?
8. Con esta receta hemos conseguido hacer 37 galletas. Solo hemos comido 12. ¿Cuántas galletas nos quedan?
9. Si vendemos las galletas que nos quedan a 2€ cada una ¿cuánto dinero ganamos?
10. El dinero que hemos ganado lo tenemos que repartir entre tres personas. ¿Cuánto dinero nos toca a cada uno? ¿Sobra algo? ¿Qué harías con ello?.....
11. Cuando leemos la receta encontramos distintas partes. ¿Cuáles son?
12. Si eliminamos alguna de las partes, ¿qué pasaría?
13. ¿Qué instrumentos de cocina crees que podemos necesitar para elaborar la receta?

.....
.....
.....

- 14.** El azúcar y el chocolate son algunos de los ingredientes de esta receta. ¿Sabrías decirme el origen de estos ingredientes?

.....
.....
.....

- 15.** Estos dos ingredientes: azúcar y chocolate

¿Son saludables?

¿Podemos consumirlos tanto como queramos?

¿Por qué?.....