

CÓMO HACER GALLETAS DE CHOCOLATE



INGREDIENTES:

- 2 tazas y 1/4 de harina
- 1 cucharadita de levadura
- Una pizca de sal
- 200 g de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 2 tazas de pepitas de chocolate
- 1 taza de almendras picadas



ELABORACIÓN



1º En un bol, mezclar la mantequilla y el azúcar hasta que esté cremoso. Añadir los huevos y batir bien.

2º Aparte, en otro bol, mezclar la harina, la levadura y la sal.

3º Echar poco a poco la mezcla de harina al primer bol. Añadir el chocolate y las almendras. Seguir mezclando hasta conseguir una masa homogénea.

4º Precalentar el horno a 200 oC con ayuda de un adulto. Untar la bandeja con un poco de mantequilla y espolvorear con harina para que las galletas no se peguen.

5º Repartir la mezcla sobre la bandeja de horno con una cucharilla haciendo montoncitos. Hornear de 8 a 10 minutos (hasta que estén doraditas).

6º Quitarlas de la bandeja con ayuda de una espátula si fuera necesario y dejar que se enfríen del todo.

1. Según la receta que te hemos planteado, marca con una X si las siguientes recetas son verdaderas o falsas:

Afirmaciones	Verdaderas	Falsas
<i>Es necesario calentar el horno 200ºC</i>		
<i>Hay que mezclar por separado la harina, la levadura y la sal.</i>		
<i>Hay que añadir una taza de avellanas picadas.</i>		
<i>Primeramente se mezcla la mantequilla, el azúcar y las pepitas de chocolate.</i>		

2. Te damos ahora parte de la elaboración de la receta desordenada. Utiliza las siguientes palabras para que todo quede ordenado y con sentido:

POR ÚLTIMO – DESPUÉS – PRIMERO – A CONTINUACIÓN

_____ En otro bol, mezclar la harina, la levadura y la sal.

_____ Mezclar la mantequilla y el azúcar hasta que esté cremoso.
Añadir los huevos.

_____ Repartir la mezcla sobre la bandeja de horno. Hornear de 8 a 10 minutos.

_____ Echar poco a poco la mezcla de harina al bol. Añadir el chocolate y las almendras.

3. Según las instrucciones de la receta, ¿por qué es necesario untar la bandeja con mantequilla y espolvorearla con harina? Pincha sobre la respuesta correcta.

- A. Para que queden más jugosas y crujientes.
- B. Para decorar la bandeja y que quede bonita.
- C. Para que no se peguen las galletas.
- D. Para que no se quemen las galletas.



4. ¿Cuántos ingredientes se necesitan para hacer estas ricas galletas de chocolate?

- A. doce
- B. seis
- C. catorce
- D. ocho



5. Marca una X en la casilla correspondiente para indicar si los ingredientes siguientes son **necesarios** o **no** para realizar la receta:

	Se necesita	No se necesita
<i>2 tazas de pepitas de chocolate.</i>		
<i>1 litro y ¼ de leche.</i>		
<i>200g de sal.</i>		
<i>2 huevos.</i>		
<i>1 taza de azúcar.</i>		

6. ¿Qué significa en la receta mezclar hasta conseguir una "masa homogénea"?

- A. La masa tiene que quedar uniforme.
- B. La masa tiene que estar desigual.
- C. La masa tiene que estar húmeda.
- D. La masa tiene que estar caliente.

