

GALLETAS CASERAS



INGREDIENTES:

- 2 barras de mantequilla sin sal.
- 1 taza de azúcar.
- 1 huevo.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 2 tazas de harina.
- 1 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN:

Mezclar la mantequilla y el azúcar con una batidora.
Añadir el huevo y mezclar bien.

Mezclar la harina y la sal en una taza y añadir poco a poco la mezcla húmeda, batir a baja velocidad para combinar.

Cubrir y dejar reposar la masa en el frigorífico 2 horas.

Precalentar el horno a 180° C y mientras se calienta amasar brevemente y extender la masa con un rodillo.

Cortar las galletas con un cortador de galletas y hornear en una bandeja de horno durante 14-16 minutos hasta que los bordes estén dorados. Las galletas más pequeñas pueden necesitar menos tiempo y si son más grandes pueden necesitar hasta 18 minutos.

Esta receta es para hacer unas 8 o 10 galletas grandes o 20-25 más pequeñas.

HAZ TIC EN LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿Cuánta azúcar se utiliza 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.
 - ☐ 3 huevos.
 - ☐ 1 huevo.

3. ¿Qué se deja reposar en el frigorífico?
 - ☐ La harina.
 - ☐ La masa.
 - ☐ Los huevos.

4. ¿A cuántos grados hay que precalentar el horno?
 - ☐ 200° C
 - ☐ 180° C
 - ☐ 220° C

5. ¿Con qué mezclamos la mantequilla y el azúcar?
 - ☐ Con una cuchara.
 - ☐ Con una batidora.
 - ☐ Con la mano.

6. ¿Cuántas cucharaditas de sal se necesitan en la receta?
 - ☐ 4 cucharaditas.
 - ☐ 2 cucharaditas.
 - ☐ 1 cucharadita.

7. ¿Cuál es título de la receta?

- ☐ Galletas de chocolate.
- ☐ Galletas caseras.
- ☐ Galletas de la abuela.

8. ¿Con qué extendemos la masa?

- ☐ Con una cuchara.
- ☐ Con un vaso.
- ☐ Con un rodillo.