

ALFAJORES

Preparación: 60 minutos

Cantidad: 16 galletas (8 alfajores).

Ingredientes

- 1 1/2 tazas de harina.
- 1/2 cucharadita de polvos de hornear.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 4 yemas.
- 1/4 kilo de manjar.
- Barra de chocolate de leche.



Preparación

1. Mezcle la harina con los polvos de hornear. Añada las yemas una a una, mezclándolo bien cada vez.
2. Luego agregue la esencia de vainilla. Mezcle y amase. En caso de quedar demasiado seca la masa puede agregar una pequeña cantidad de agua, cucharada por cucharada, hasta que tenga una masa que se pueda amasar, y no se pegue en la tabla.
3. Extienda la masa con el uslero dejándola muy delgada (3 o 4 milímetros), corte trozos redondos y dispóngalos en una bandeja de hornear limpia y seca.
4. Perfore los trozos redondos en varias partes con un tenedor para que no se inflen en el horno.
5. Cocine a horno caliente por 8 o 9 minutos, hasta que se empiecen a dorar.
6. Retire las galletas de la bandeja y déjelas enfriar. Luego, forme los alfajores uniendo dos galletas con manjar.
7. Derrita el chocolate en una pequeña olla e introduzca los alfajores con mucho cuidado de manera de cubrir toda la galleta con el chocolate.

Marca la alternativa correcta para cada pregunta.

1. ¿Cuál es el propósito de este texto?

- A) Dar instrucciones.
- B) Conocer qué son los alfajores.
- C) Promocionar y vender alfajores.
- D) Explicar qué son los alfajores.

2. ¿Cuántos alfajores alcanzan con los ingredientes?

- A) 16
- B) 60
- C) 8
- D) 20

3. ¿Qué se puede hacer si la masa queda muy seca?

- A) Agregar cucharadas de licor.
- B) Agregar cucharadas de leche.
- C) Agregar cucharadas de coñac o pisco.
- D) Agregar cucharadas de agua.

4. ¿Para qué se usa el chocolate en esta receta?

- A) Para mezclarlo con el manjar.
- B) Para decorar los alfajores.
- C) Para cubrir las galletas.
- D) Para agregar a la masa.

5. ¿Para qué se utiliza el tenedor?

- A) Para pinchar la masa y evitar que se infle.
- B) Para mezclar los ingredientes.
- C) Para poner el manjar en las galletas.
- D) Para comer los alfajores.

6. ¿Qué crees que debemos hacer antes de cocinar esta receta?

- A) Ordenar los ingredientes.
- B) Lavarse bien las manos con agua y jabón.
- C) Leer las instrucciones para luego preparar los alfajores.
- D) Ir al supermercado y comprar todo lo necesario.

7. ¿Qué tipo de texto acabas de leer?

- A) Una receta.
- B) Un cuento.
- C) Un Afiche.
- D) Un texto informativo.

8. Marca los ingredientes necesarios para preparar los alfajores.

Harina

Azúcar

Manjar

Leche

Coco rallado

Escencia de vainilla

Chocolate

Polvos de hornear