

Actividad: **Nos convertimos en pasteleros**

OBJETIVOS

- Sacar nuestra faceta de reposteros
- Trabajar cooperativamente con nuestra familia
- Ayudar en las tareas de casa

DURACIÓN

Entre 40 y 50 minutos aproximadamente

EDAD ADECUADA

Actividad orientada para niñ@s a partir de 8 años

MATERIAL

- 200 gr de harina
- 100 gr de mantequilla
- 90 gr de azúcar moreno y 45 gr azúcar normal
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- Media cucharadita de sal
- 1 huevo
- 100 gr de pepitas de chocolate

DESARROLLO

Buenos días, chicos y chicas y bienvenidos a una nueva sesión de nuestra ludoteca matinal, donde vamos a aprender de una forma divertida y entretenida. Como ya os he dicho, vamos a aprovechar estas últimas sesiones que nos quedan en aprender otros conceptos que no se suelen ver en las clases pero que también es importante que conozcáis.

En la sesión de hoy vamos a hacer un postre o una merienda que se que nos encanta y en esta ocasión os traigo una receta super fácil pero que necesitáis la ayuda de un adulto. Esto hará que tengáis la oportunidad perfecta para hacer una actividad con vuestros padres y paséis un rato juntos. ¿Estáis preparados para hacer galletas? ¡Pues vamos allá!

Los pasos que vamos a seguir son:

1. Dejamos la mantequilla fuera del frigorífico para que se ponga a temperatura ambiente y así sea más fácil de utilizar en nuestra receta
2. Vamos a mezclar la mantequilla, el azúcar y la sal, después incorporamos la harina con la levadura y el huevo batido, amasamos y nos quedará una masa compacta, que no se nos pegue demasiado a las manos ni al recipiente que estemos utilizando para hacer la mezcla
3. Incorporamos la pepitas de chocolate (puede ser de tipo que queráis, incluso podéis mezclar distintos tipos de chocolate) y mezclamos para juntarlo todo.
4. Ahora, os voy a dar dos opciones para hacer con nuestra masa. Podéis hacer un rulo, que envolvemos en papel film, para luego enfriar en la nevera y poder cortar rodajas perfectas como si de un salchichón se tratara. Pero también podéis hacer bolitas, las chafamos para dar forma de galleta y las ponemos sobre papel de hornear.

5. También podéis hacerlas de diferentes formas con recipientes que tengamos por casa o con cortadores de galletas y así podréis tener galletas de formas super chulas.
6. Al horno 10-12 minutos a 220 °C. Y al sacarlas tenéis que esperar que se enfríen un poco, porque calientes no se pueden tomar. Así que paciencia para poder comerlas.

Y ya tendríamos nuestras galletas listas para comer. Como habéis visto es una receta super fácil que podéis hacer en cualquier momento y así tendréis galletas más sanas al momento. Os voy a dejar unas fotos de proceso y de las galletas para que las tengáis de referencia.



Espero que os haya gustado nuestra sesión de hoy, que ha sido un pelín distinta pero bastante entretenida y nos vemos en la siguiente sesión 😊