

Actividad 34:

Galletas de avena y chocolate

Activity 34:

Chocolate Oatmeal Cookies

OBJETIVOS

- Trabajar en equipo con tu familia
- Conocer palabras nuevas de la cocina
- Merendar con tus nuevas galletas preferidas

DURACIÓN

Entre 40 y 50 minutos aproximadamente

EDAD ADECUADA

Actividad orientada para niñ@s a partir de 6 años

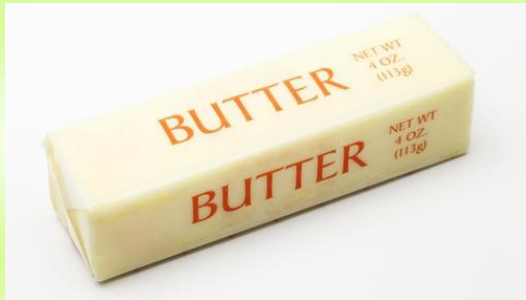
MATERIAL

Your family / tu familia

**2 cups white granulated
sugar / 2 tazas de azúcar
blanca granulada**



1 stick butter (1/2 cup) /
1 barra de mantequilla
(1/2 taza)



1/2 cup evaporated milk / 1/2
taza de leche evaporada



1 teaspoon vanilla / 1 cucharadita de
vainilla



2 an 1/2 tablespoons cocoa / 2 y
1/2 cucharadas de cacao



1/2 cup peanut butter

/ 1/2 taza de mantequilla de maní



3 cups old-fashioned oats /

3 tazas de avena a la antigua



DESARROLLO

Hi guys! Today we are going to cook chocolate oatmeal cookies for your snack / ¡Hola chicos! Hoy vamos a cocinar galletas de avena y chocolate para vuestra merienda.

STEP 1 / PASO 1:

In a medium saucepan, combine all ingredients except peanut butter and oats and cook over medium heat. Let boil for 5 minutes, stirring constantly. / En una cacerola mediana, combine todos los ingredientes excepto la mantequilla de maní y la avena y cocine a fuego medio. Dejar hervir durante 5 minutos, revolviendo constantemente.

Remember that adults should help you! / ¡Recuerda que te deben ayudar los adultos!



STEP 2 / PASO 2:

Put wax paper down on a cookie sheet. To make sure the cookies come off the wax paper easily, spray the wax paper lightly with a good quality vegetable oil cooking spray. /

Ponga papel encerado sobre una bandeja para hornear galletas. Para asegurarse de que las galletas se desprendan fácilmente del papel encerado, rocíe el papel encerado ligeramente con aceite en aerosol de buena calidad para cocinar.



STEP 3 / PASO 3:

Remove from heat and stir in peanut butter and oats. /

Retire del fuego y agregue la mantequilla de maní y la avena.



Spoon out quickly onto wax paper. Cookies will harden as they set. / Cuchara rápidamente sobre papel encerado. Las cookies se endurecerán a medida que se establecen.



https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=OMOzYjgUTkM&feature=emb_logo

Si te han quedado dudas, te paso el vídeo completo para que puedas hacer tus galletas sin ningún error. ¡Nam, a merendar!