

TEXTOS PARA PRACTICAR TÉCNICAS DE ESTUDIO

ALUMNADO DE NEAE



Ingredientes (para 4 personas):

500 gr. de harina de trigo
250 gr. de azúcar
250 gr. de mantequilla
Una pizca de sal
1 taza pequeña de leche
3 yemas de huevos

Elaboración

- 1.- Mezclamos en un bol la harina con el azúcar y una pizca de sal. Echamos las yemas de huevo en el medio y removemos con un tenedor. A continuación añadimos la mantequilla previamente derretida al baño maría (o al microondas) y amasamos con las manos hasta obtener una masa homogénea y suave.
- 2.- Una vez que tenemos la masa, la estiramos con un rodillo hasta dejarla fina. Con cortapastas con formas vamos haciendo las galletas y cuando las tengamos todas, decoramos la superficie con pepitas de chocolate.
- 3.- Las ponemos en la bandeja del horno sobre un papel sulfurizado y horneamos a 170º durante unos diez minutos, hasta que empiecen a dorarse, pero no demasiado porque si no se quedarán muy duras.

Para conservarlas, guárdalas en una caja hermética.

PREGUNTAS:

- 1.-Inventa un nombre divertido para esta receta.
- 2.-Busca en el diccionario los significados de las siguientes palabras:

Pizca	Cortapastas
Bol	Pepitas
Baño maría	Sulfurizado
Homogénea	Hornear
Rodillo	hermética

- 3.-¿Te gusta la cocina? Imagina que tienes que cocinar un día para tu familia y escribe el menú completo para ese día.