

Nombre: _____

Fecha: _____

Galletas de Navidad

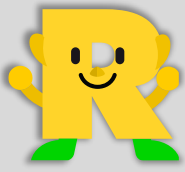
➤ Ingredientes:

- 250 g de mantequilla sin sal fría
- 250 g de azúcar blanco
- 1 huevo M
- 500 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 80 g de chocolate blanco
- Bolitas de colores



➤ Preparación:

1. Batimos la mantequilla y el azúcar.
2. Agregamos el huevo.
3. Añadimos la harina, la canela y la ralladura de naranja.
4. Hacemos una bola con la masa y la dividimos en dos.
5. Estiramos la masa entre dos papeles de horno y refrigeramos.
6. Pre calentamos el horno a 180 °C con calor arriba y abajo. Cortamos las galletas y las horneamos durante 10-12 minutos.
7. Dejamos enfriar las galletas 5 minutos en la bandeja y las pasamos a una rejilla hasta que se enfríen por completo.
8. Fundimos el chocolate blanco y lo pasamos a una manga pastelera.
9. Decoramos las galletas con el chocolate.
10. Decoramos las galletas de Navidad con las bolitas de colores.
11. Dejamos secar la decoración y servimos.



Comprensión lectora

Nombre: _____

Fecha: _____

1 Responde a las siguientes preguntas.

- ¿Qué tipo de texto has leído?

- ¿Cuáles son las partes de ese tipo de texto?

- ¿Cuántos ingredientes necesitas para hacer la receta?

- ¿Cuántos pasos tiene la receta?

2 Ordena los pasos para realizar correctamente la receta.

- Añadir harina, canela y ralladura de naranja.
- Una vez están frías, cubrir con chocolate blanco y decorar al gusto.
- Cortar la forma de las galletas y las horneamos durante unos 10 minutos.
- Batir la mantequilla y el azúcar, y agregar un huevo.
- Cuando se haya secado la decoración, se pueden servir.
- Hacer una bola con la masa, dividirla en dos y estirla entre dos papeles de horno para refrigerarla.



3 Escribe en tu cuaderno, una receta navideña, siguiendo el modelo de la actividad.