

RECETAS DE COCINA CON MIEL

Galletas de miel

INGREDIENTES

Para 15 galletas grandes:

- 250 gr de harina de arroz
- 1 cucharada (5 gr) de levadura química
- 1 huevo
- 100 gr de mantequilla o margarina blanda
- 75 gr de miel de Galicia
- 100 gr de azúcar moreno



PREPARACIÓN

Batimos un poco la mantequilla o margarina (a temperatura ambiente) con la miel, el azúcar y el huevo, agregamos la harina y la levadura tamizadas y amasamos bien.

La masa será algo pegajosa, pero no debemos agregar harina porque en la nevera se compactará.

Dejamos reposar 1 hora en la nevera.

Estiramos la masa sobre la mesa de trabajo con un poco de harina para que no se pegue y cortamos con la forma deseada.

Forramos una fuente para horno con papel vegetal y colocamos las galletas separadas entre sí.

Horneamos en horno precalentado a 180° durante 12 minutos, retiramos y dejamos enfriar !Estarán riquísimas!

RESPONDE A LAS SEGUIENTES PREGUNTAS

NOMBRE:

FECHA:

1. ¿Qué tipo de harina se usa para la receta?
2. Si queremos hacer la receta para 30 personas. ¿Cuánto azúcar necesitamos?
3. ¿Cuánto tiempo se deja reposar en la nevera?
4. ¿Qué significa agregamos la harina y la levadura tamizadas?
5. ¿Por qué no debemos agregar más harina a la masa aunque esté pegajosa?
6. Sustituye la palabra colocamos por un sinónimo y escribe la frase.
Colocamos las galletas separadas entre sí.
7. ¿Por qué se debe precalentar el horno?
8. Localiza siete sustantivos en el texto. ¿Hay algún sustantivo propio? ¿cuál?