

Psicopedagogía con Lucía
Feliz Navidad para todos.



Recetas Navideñas

Galletas de Navidad



*Diseñada por :
MSc. Lucía Osuna Wendehake
para
Psicopedagogía con Lucía*

Noviembre 2006

Material diseñado y elaborado por
MSc. Lucía Osuna Wendehake
Noviembre 2006

Psicopedagogía con Lucía
Feliz Navidad para todos.

Galletas de Navidad

Ingredientes.

Masa Galletas.

- 250 gramos de harina de trigo (1/2 libra)
 - 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- Una barra de mantequilla o margarina de 100gramos
 - 125 gramos (4onzas) de azúcar
 - Un huevo
 - Vainilla de 2 a 3 cucharaditas
 - 1 pizca de sal

Glaseado o betún para adornar las galletas.

2 1/2 tazas de azúcar pulverizada (glass)
3 o 4 cucharadas de agua
colorante vegetal

Como se hacen las galletas

Primero se mezcla la harina con el polvo de hornear. Luego se corta la margarina o la mantequilla en pequeños trozos y se coloca repartida en toda la harina. Seguidamente se mezclan los ingredientes restantes, se puede batir con batidora eléctrica y luego cuando estén ya agregados los demás ingredientes se trabaja la masa con cuchara de madera, cuando se tiene ya una masa firme , se debe meter en el refrigerador envuelta en bolsa plastica por 30 minutos.

Se pone previamente a calentar el horno a 180° C (350° F)

Luego se saca la masa de la nevera o refrigerador (heladera) y se extiende sobre una superficie enharinada y con un rodillo enharinado, se estira y se aplan a más o menos a un 0,5 cm de grosor y se procede a cortar las galletas con cortadores con formas navideñas.

En una bandeja para hornear (charola), previamente engrasada y enharinada, se van colocando las galletas con un cierto espacio entre unas y otras de manera que no se peguen y se hornean durante 10 a 15 minutos, cuando estén doradas en los bordes se deben sacar del horno, luego cuando estén algo frescas pero no

muy frías se tratan de despegar y retirar de la bandeja. Cuando están frías, es que se procede a la decoración

Como se decoran las galletas con el glaseado:

Se mezcla el agua y el azúcar pulverizada, hasta obtener una pasta que luego se divide y se va coloreando de acuerdo a los colores que vamos a utilizar para decorar las galletas.

En este momento cada quién se vuelve creativo y decora sus galletas como le guste. Este es el momento en que los niños se divierten y pueden dejar volar su imaginación en la decoración de las galletas.

Galletas de Especias.

Ingredientes

Para hacer las galletas

- **1/3 de taza de mantequilla o margarina**
 - **1/3 de taza de manteca vegetal**
 - **1 y ¼ de taza de azúcar**
 - **1 taza de crema espesa de leche**
 - **½ taza de miel**
 - **2 huevos**
 - **1 cucharadita de extracto de vainilla**
 - **5 y ¼ de taza de harina todo uso**
- **1/4 de taza de chocolate o cacao en polvo**
 - **1 cucharadita de canela molida**
 - **2 cucharaditas de polvo de hornear**
 - **2 cucharaditas de jengibre molido**
- **1 cucharadita de pimienta dulce o guayabita**
 - **1 cucharadita de bicarbonato de soda**
 - **1 cucharadita de sal**

Para hacer el nevado

1 taza de azúcar pulverizada (glass)
1 y ½ cucharada de leche

Psicopedagogía con Lucía
Feliz Navidad para todos.

Como se hacen las galletas:

Se mezcla el azúcar, la mantequilla o margarina y la manteca en un recipiente grande, hasta que haga espumita, luego se le añade la crema espesa de leche, los huevos, la miel y por último la vainilla, se bate muy bien a mano con cuchara de madera, batidor o batidora eléctrica.

En otro recipiente mezcle muy bien los ingredientes secos, la harina el chocolate o cacao en polvo, la canela, el polvo de hornear, el bicarbonato, el jengibre molido, la pimienta dulce y la sal.

Luego de esta mezcla seca se le añade a la mezcla cremosa anterior, más o menos la mitad de la mezcla seca y se bate hasta obtener un masa de aspecto suave.

Luego se va agregando por tazas el resto de los ingredientes secos y se va amasando preferiblemente con las manos. Después se divide la masa en cuatro partes y se guarda cada una de ellas en bolsas plásticas, seguidamente se colocan en el refrigerador, nevera o heladera por 2 horas aproximadamente hasta que la masa esté dura.

Se pone a precalentar el horno a unos 350° C (175° F).

Coloque en una mesa o sitio liso previamente enharinado una porción de la masa y estírela con un rodillo también enharinado y aplane hasta obtener un grosor de más o menos ½ cm, luego con cortadores de galletas o con el borde de un vaso corta las galletas, las coloca en un bandeja previamente engrasada y enharinada y las distribuyes dejando espacio entre ellas, de manera de que no se peguen cuando se cocinen, se deben hornear durante un lapso de tiempo de 7 a 9 minutos o hasta que cuando se toquen se sientan firmes. Luego, se colocan sobre una rejilla hasta que se enfríen, de igual manera se procede con las otras tres partes de masa.

Como se hace el nevado

Se mezcla el azúcar pulverizada con la leche , se debe batir hasta que se mezcle bien, luego se adornan las galletas bien sea, con nevado blanco o con nevado de colores utilizando colores vegetales en polvo (éstos últimos se encuentran en las casas especialistas en tortas y decorados). Luego se dejan secar muy bien antes de guardarlas, y ello se debe hacer preferiblemente en un recipiente que cierre al vacío.

Espero amiguit@s disfruten de unas ricas galletas elaboradas por ti, en estas navidades.