

Fábrica de GALLETAS de animalitos

INSTRUCTIVO



CONTENIDO:

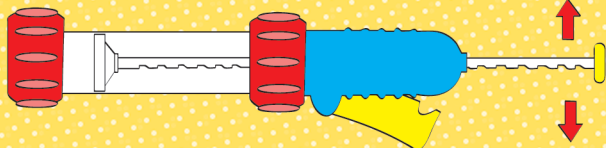
- * Duya
- * Charola
- * Cuchara medidora
- * Cuchara con palita
- * Cuchara de pizzas
- * Vaso medidor
- * 6 moldes para galleta
- * Harina de trigo 250 g

ALGUNAS ESPECIFICACIONES

1 cucharada
(15 ml)



1/2 cucharada
(7,5 ml)



Gira los dientecillos
hacia arriba para que
la duya presione de
forma manual

Gira los dientecillos
hacia abajo para que
la duya funcione de
forma precisa

Lee tu instructivo antes de comenzar a jugar para obtener mejores resultados; consérvalo a la mano para futuras referencias. ADVERTENCIA: No recomendado para menores de 36 meses por contener piezas pequeñas.

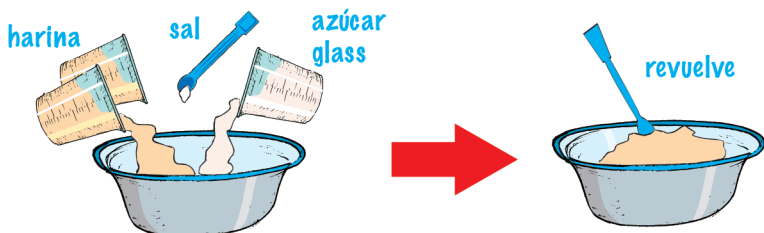
RECETA PARA MASA DE GALLETAS

Para 10 galletas

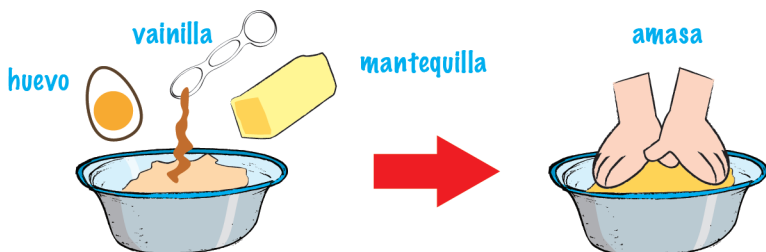
- * 1 taza de harina de trigo
- * 1/2 taza de azúcar glass
- * 1/2 cucharada de vainilla
- * 1 pizca de sal
- * 1 huevo semi batido

- * 1/4 barra de mantequilla ó margarina de 90 g derretida
 - * Tu duya, charola y moldes para galleta (incluidos)
- CONSIGUE: 1 recipiente hondo y 1 charola chica de aluminio para galletas

1. En el recipiente hondo revuelve los ingredientes secos.



2. Añade los demás ingredientes y amasa con tus manos.



Sigue amasando todo **MUY BIEN** hasta que todos los ingredientes se integren. Tu masa estará lista cuando ya no se pegue a tus manos.

- * Si tu masa sigue muy pegajosa o aguada, añade de 1 a 2 cucharadas de harina de trigo y vuelve a amasar hasta que ya no se pegue a tus manos.
- * Si tu masa quedó muy seca y se cuartéa mucho, añade de 1 a 2 cucharadas de mantequilla y vuelve a amasar.
- * Si tu masa se quedó reposando mucho y la sientes muy dura, caliéntala en el microondas por 6 segundos. Verás que vuelve a suavizarse

¡Prepara tu duya!

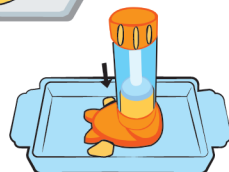
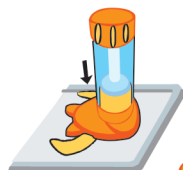
3. Toma un poco de masa y vacíala dentro de tu duya. Espolvorea harina al molde de galleta que más te agrade y enróscalo a tu duya.



¡Hora de hornear!

4. Pon la duya sobre la charola de aluminio (para el horno convencional) o en la charola de plástico (para el horno de micro-ondas) y presiona. Notarás que la masa va a salir por unos huecos del molde; presiona hasta donde quieras y descubrirás una agradable sorpresa.

5. Con cuidado, pero de forma rápida, quita la duya y el molde. Descubre qué animalito o figura hiciste: ¿un elefante de larga trompa? ¿un toro? ¿una vaquita? ¿un ratón o conejo? ¡TU DECIDES!



Opción A. Para horno convencional y tostador.

PARA HORNO CONVENCIONAL:

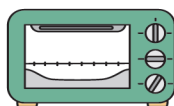
Precalienta el horno por 10 minutos a 180 grados. Pasado el tiempo, coloca la charola con las galletas y hornea de 20 a 22 minutos ó hasta que la orilla de las galletas esté doradita.



de 20 a 22 min.
a 180 grados

PARA HORNO TOSTADOR:

Coloca las galletas sobre la charola del tamaño de tu horno. Hornea por 15 minutos a 180 grados ó hasta que la orilla de las galletas esté doradita.



15 a 20 min.
a 180 grados

Opción B. Para horno de micro-ondas.

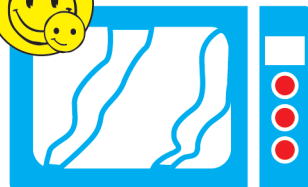
Debes poner las galletas en la charola que viene incluida en tu juguete. Puedes poner 2 o 3 galletas; es mejor que sean pocas galletas para que se horneen mejor.

VAS A HORNEAR EN 2 TIEMPOS:

1. Pon **50 segundos** al horno a potencia máxima.

2. Acabado el 1er tiempo, vuelve a poner **20 segundos** en la misma potencia.

Cuando las saques podrás observar que aun siguen blanditas, pero déjalas enfriar **5 minutos** y estarán listas. Cuando ya estén frías, decora tus galletas!



* 1er tiempo: 50 seg.

* 2do tiempo: 20 seg.

Dejar enfriar 5 minutos

TIPS:

*Puedes experimentar usando tu hornito de juguete, verificando que la orilla de tu galleta esté dorada.

RECETA DE GLASEADO (para decorar)

1.



2. REVUELVE TODO MUY BIEN, TE DEBE QUEDAR UNA MEZCLA ESPESA COMO YOGURT. Si te está muy líquida agrega más azúcar glass.

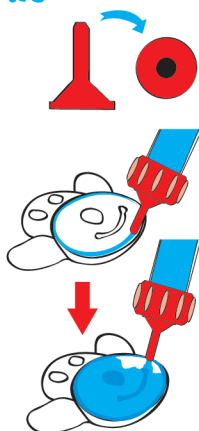


Decorando las galletas

1. Tu duya viene con diferentes puntas. Hay 2 que son como jeringas. Para rellenar usaremos la que tiene el orificio redondo.

2. Vacía el glaseado del color que quieras dentro de la duya. Tápala y presiona (práctica antes)

3. Primero delinea la parte que vas a rellenar (para evitar derrames). Luego prosigue a rellenar toda la figura o la parte que delineaste. Deja secar de 5 a 10 minutos antes de comer. ¡LISTO!



TIPS:

*Puedes usar bolsas de plástico como duyas para decorar, sólo recórtales un pequeño orificio de 2 milímetros, aproximadamente.

*Puedes usar chochitos o chocolate fundido para decorar.

HECHO EN MÉXICO POR ALGARA S.A. DE C.V.
Camino Real de Toluca #154, Col. Bellavista,
Deleg. Álvaro Obregón, C.P.01140, Ciudad de México,
R.F.C. ALG670404QE3
TEL: 26 36 37 70 FAX: 55 15 12 49
Escribenos a: www.mialegría.com.mx
y escribenos a: club@mialegría.com.mx
Impreso en Litoforza

¡Experimenta creando tu propia mezcla para galletas!

Y si tu mezcla es buena, tómale una foto a tus galletas y envíanosla junto con tu receta a:

club@mialegría.com.mx