

"¡ATENCIÓN! UTILIZAR BAJO LA VIGILANCIA DE UN ADULTO"
"ADVERTENCIA" No recomendado para menores de 4 años por
contener piezas pequeñas. El no respetar estas indicaciones lo
expondría a riesgos inherentes al abuso del juguete. Mantener fuera del
alcance de los niños menores a la edad recomendada.

Mi Alegría

INSTRUCTIVO



Fábrica de Empanadas

Hecho en México por: ALGARA S.A. de C.V.
Camino Real de Toluca #154, Col. Bellavista,
Alcaldía Álvaro Obregón, México,
Ciudad de México, C.P. 01140, R.F.C.ALG670404QE3
Visítanos en: www.mialegría.com.mx
y escríbenos a: club@mialegría.com.mx

Impreso en LITO FORZA 2019



**Crea y decora deliciosas
EMPANADAS
utilizando los ingredientes
adecuados para ti**

Lee tu instructivo antes de comenzar a jugar para
obtener mejores resultados; consévalo a la mano
para futuras referencias.

CONTENIDO:

- 1 Batidora (tapa, palanca, aspa)
- 3 Moldes semi circulares
- 1 Molde corazón
- 1 Molde flor
- 1 Mantel de silicón
- 1 Rodillo
- 4 Mantelitos
- 5 Duyas
- 3 Mangas para duyas
- 1 Cuchara medidora doble
- 1 Cuchara con espátula
- 1 Cucharita doble
- 1 Cucharón
- 1 Rasero
- 1 Taza medidora
- 1 Bolsa de harina preparada 300 g
- 1 Bolsa con grageas 10 g
- 3 Colorantes vegetales 2 g c/u
- 1 Bolsa con chocolate 30 g
- 1 Bolsa con azúcar glass 50 g

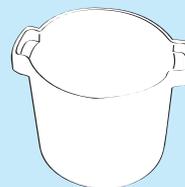
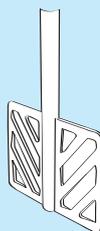
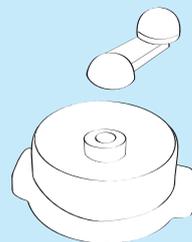


RECOMENDACIONES:

- Coloca un mantel o papel sobre tu área de trabajo.
- Ponte un delantal o una playera que no uses.
- Lava todos tus utensilios antes y después de usarlos.
- Lávate las manos antes y después de jugar.
- Mantén a la mano un trapo limpio y húmedo para limpiar.
- Recuerda que es importante mantener tu mesa de trabajo ordenada y limpia mientras cocinas.
- Limpia los utensilios de cocina que utilizaste y guarda los ingredientes sobrantes en el refrigerador.
- Lee bien toda la receta antes de comenzar.
- Ten a la mano todos los ingredientes en las cantidades especificadas y los utensilios necesarios antes de comenzar a preparar la receta.
- Si tienes alguna duda sobre cómo hacer algún paso de la receta consulta a tu ayudante adulto.

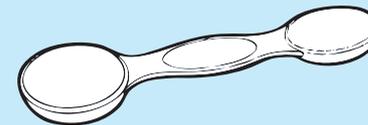
Antes de empezar

Arma tu BATIDORA



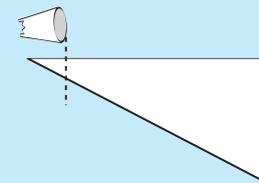
Identifica las medidas de la cuchara doble

1 cucharada (15 ml)

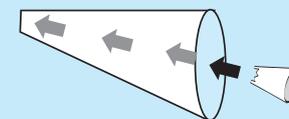


1/2 cucharada (7,5 ml)

Duyas y mangas

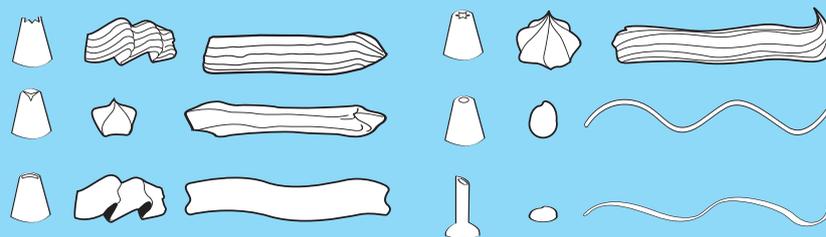


PASO 1: TOMA UNA DE LAS MANGAS PARA DUYAS (INCLUIDAS), HAZLE UN CORTE EN LA PUNTA. GUÍATE CON EL LARGO DE LA DUYA QUE VAYAS A USAR.



PASO 2: TOMA TU DUYA DESLIZALA POR DENTRO DE LA MANGA HASTA LLEGAR A LA ABERTURA QUE ACABAS DE HACER.

Tipo de trazo de tus duyas



¡ Empecemos a hacer EMPANADAS !

INGREDIENTES: * Harina para crepas y hot cakes (incluidas) * Leche normal o deslactosada * Huevo * Mantequilla a temperatura ambiente * Azúcar estándar.

Paso 1 : Añade los ingredientes



Paso 2 : Mezcla los ingredientes

BATE HASTA QUE YA NO HAYA GRUMOS EN LA MEZCLA.



NOTA:

- SI SIENTES QUE LA MEZCLA ESTÁ MUY SECA, AÑADE LECHE POCO A POCO.
- SI SIENTES QUE LA MEZCLA ESTÁ MUY LÍQUIDA, AÑADE HARINA POCO A POCO.

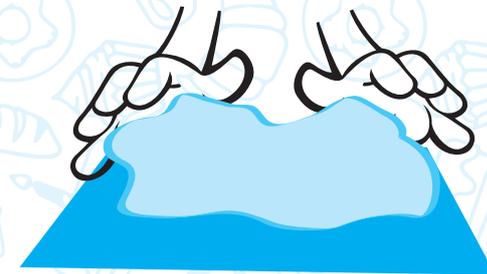
Paso 3 : Amasando

- ESPOLVORÉA HARINA SOBRE TU MANTEL DE SILICÓN.

- SACA LA MEZCLA DE LA BATIDORA.

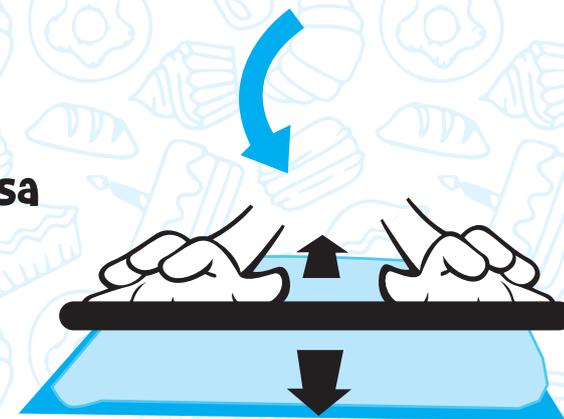
- PON LA MEZCLA SOBRE EL MANTEL Y EMPIEZA A AMASAR.

- LA MASA SE SENTIRÁ PEGAJOSA, PONTE UNAS GOTAS DE ACEITE DE COCINA EN LAS MANOS. LUEGO AÑADE UN POCO DE HARINA Y VUELVE A AMASAR HASTA QUE YA NO SE TE PEGUE EN LAS MANOS.



Paso 4 : Extender la masa

CON LA AYUDA DE TU RODILLO, EXTIENDE LA MASA HASTA LOGRAR UN GROSOR MÍNIMO DE 1 CENTÍMETRO.



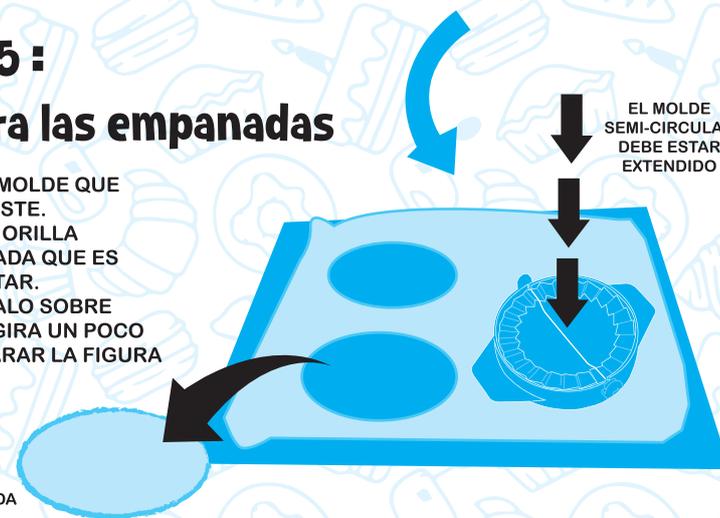
Paso 5 : Elabora las empanadas

- TOMA EL MOLDE QUE MÁS TE GUSTE.

- UBICA LA ORILLA MÁS DELGADA QUE ES PARA CORTAR.

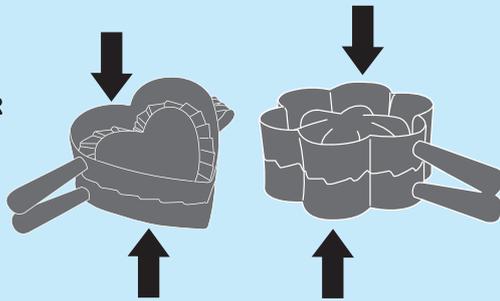
- PRESIÓNALO SOBRE LA MASA, GIRA UN POCO PARA SEPARAR LA FIGURA CORTADA.

EL MOLDE SEMI-CIRCULAR DEBE ESTAR EXTENDIDO



Si usas el molde de FLOR o el de CORAZÓN

PARA ESTOS MOLDES PUEDES USAR CUALQUIER ORILLA PARA CORTAR LA MASA. PERO DEBEN ESTAR CERRADOS.

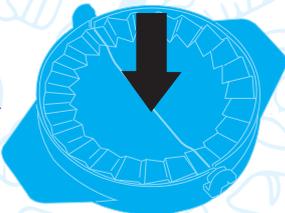


Paso 6 : Rellena tus empanadas

1

MASA

UNTA MANTEQUILLA EN EL MOLDE ANTES DE PONER LA MASA.



MOLDE

2

AÑADE EL RELLENO QUE TE GUSTE. TE RECOMENDAMOS USAR MERMELADA DE TU SABOR FAVORITO.



PON EL RELLENO EN UNA MITAD DE LA MASA.

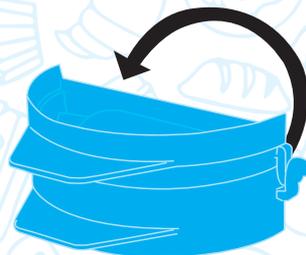
3

UNTA HUEVO BATIDO O MANTEQUILLA SÓLO EN LAS ORILLAS DE LA MASA.



4

CIERRA TU MOLDE. PRESIONA PARA QUE LAS ORILLAS DE LA MASA SE UNAN MUY BIEN.

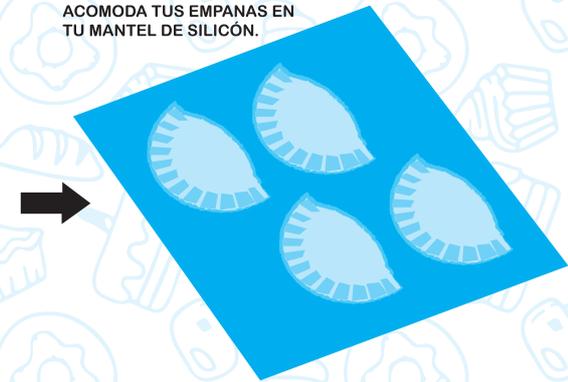
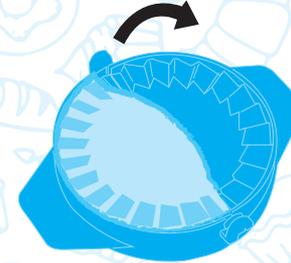


5

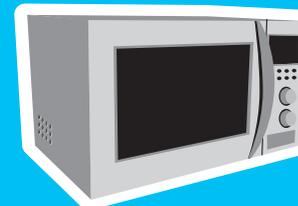
Paso 7 : Hornéa tus empanadas

ABRE TU MOLDE Y DESPRENDE TU EMPANADA CON CUIDADO.

ACOMODA TUS EMPANAS EN TU MANTEL DE SILICÓN.



al MICRO ONDAS



HORNÉA POR LAPROS DE 30 SEGUNDOS

AYUDA DE PADRES REQUERIDA

* COLOCA EL MANTEL CON TUS EMPANADAS EN EL PLATO DE TU MICRO ONDAS.

* HORNÉA POR 4 MINUTOS HAZLO POR LAPROS DE 30 SEGUNDOS. HASTA LLEGAR AL TIEMPO ESTIPULADO.

EL TIEMPO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE TU HORNO DE MICRO ONDAS

* PASADO EL TIEMPO, PIDE A UN ADULTO QUE VERIFIQUE LA MASA CON AYUDA DE UN PALILLO, SI SALE LIMPIO, ENTONCES TU EMPANADA ESTÁ LISTA.

Deja enfriar y ¡ listo !

¡Ya tienes una deliciosa empanada rellena !



6

¡EMPANADAS de otras formas!

SIGUE LOS PASOS DEL 1 AL 4 PARA HACER LA MASA.

TOMA TU MOLDE DE FLOR O DE CORAZÓN. EL PROCEDIMIENTO ES EL MISMO PARA AMBOS.



PARA HACER EMPANADAS EN DIFERENTES HORNOS

HORNO CONVENCIONAL



Hornear a 190°C por 20 minutos

1. Pídele a un adulto que precaliente el horno a 190°C. Sigue los pasos del 1 al 6 para hacer las empanadas.
2. Acomoda tus empanadas en el mantel de silicón, el cual resiste perfectamente el calor de cualquier horno. Unta huevo batido sobre tus empanadas.
3. Coloca tu mantel con las empanadas sobre una charola para horno.
4. Mete la charola al horno y hornéala por 20 minutos o hasta que tus empanadas se vean doraditas por fuera. Si tus empanadas son pequeñas, necesitan menos tiempo.

HORNO TOSTADOR



Hornear a 300°C por 30 minutos

1. Pídele a un adulto que precaliente el horno a 160°C por 30 minutos.
2. Sigue los pasos del 1 al 6 para hacer las empanadas.
3. Coloca tu mantel con las empanadas sobre la charola de tu horno.
4. Hornéala a 300°C por 30 minutos o hasta que tus empanadas se vean doraditas por fuera. Si tus empanadas son pequeñas, necesitan menos tiempo.

¡Decora tus EMPANADAS!

PREPARA TU DUYA

Sigue el procedimiento que está en la página 2 para preparar tu duya.

ELABORA EL GLASEADO

INGREDIENTES: * 1/2 taza de azúcar glass * 1 cucharada de leche (15 ml) de leche * 3 gotitas de limón * 1 Pizca de colorante vegetal del que prefieras.

DESARROLLO:

Mezcla todos los ingredientes en tu vaso medidor hasta que te quede una pasta uniforme y fácil de untar. Si te quedó muy aguada, agrega poco a poco azúcar glass. Si te quedó muy seca o se quiebra mucho, añade 1/3 de cucharada de manteca vegetal derretida (PIDE A UN ADULTO QUE TE AYUDE).

ELABORA EL GLASEADO con chocolate

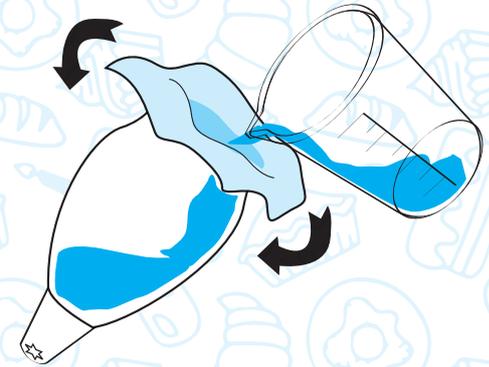
INGREDIENTES: * 1 cucharada del glaseado que hiciste en la receta anterior * 10 o 15 botones de chocolate (incluido) * Agua caliente (no hirviendo) * Un adulto asistente

DESARROLLO:

Coloca los botones de chocolate en tu vaso medidor. PIDE AYUDA A TU ADULTO ASISTENTE para que caliente el agua y la vacíe en un recipiente hondo. Luego, que coloque el vaso con el chocolate dentro del recipiente con agua caliente (a esto se le llama “baño maría”). Deja reposar de 1 a 2 minutos. Pasado el tiempo, revuelve constantemente hasta que el chocolate se haya derretido. Agrega la cucharada de glaseado al chocolate. Revuelve muy bien para unificar. ¡Listo!

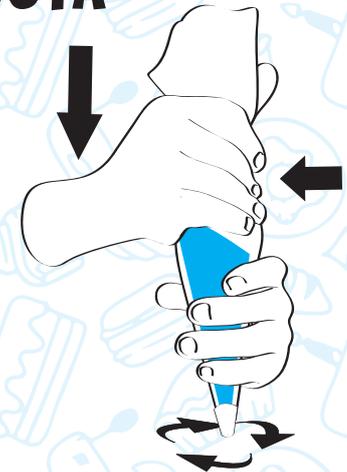
Vacía el glaseado en tu DUYA

1. Abre la parte superior de la manga de la duya y dóblala hacia afuera.
2. Vacía el glaseado que hayas hecho dentro de la manga.
3. Empuja hacia abajo con tus manos para que el glaseado esté en la duya.



Cómo sostener tu DUYA

1. Toma la parte superior de la manga de la duya con una de tus manos.
2. Tuerce el extremo abierto para cerrarlo y evitar que el glaseado se salga.
3. Con la otra mano toma la parte baja de la duya, es la que va a dibujar y hacer todo el movimiento.
4. La mano de arriba irá empujando hacia abajo el glaseado. Tus dedos también sirven para presionar.



Ahora ya puedes decorar tus empanadas con el glaseado y haciendo diferente formas.

Rellenos para tus EMPANADAS

MERMELADAS :

Puedes usar tu mermelada favorita para rellenar tus empanadas. Te recomendamos una que tenga más fruta en su contenido.



Crema de avellana y Mantequilla de cacahuete :

Por su consistencia es perfecta para las empanadas, ya que al calentarse se hace más líquida y deliciosa.

La mantequilla de cacahuete tiene el mismo efecto, la gran ventaja de ésta, es que la puedes combinar con mermelada de fresa o moras.



Chocolate :

Usa las gotas de chocolate que te incluimos en este juguete. Coloca la cantidad que desees como relleno antes de hornear tus empanadas. Sigue los tiempos de horneado y verás que el chocolate se ha derretido en el interior de tu empanada.



Crema pastelera :

INGREDIENTES:

- 1 taza de leche (normal o deslactosada)
- * 2 yemas de huevo
- * 2 cucharadas de azúcar estándar
- * 1 cucharada y media de fécula de maíz
- * 1/2 cucharada de vainilla líquida.

DESARROLLO: Pide a tu adulto asistente que caliente la leche en un cazo. Mientras, en tu batidora mezcla la fécula de maíz, las yemas de huevo y el azúcar muy bien hasta que no queden grumos. Cuando la leche esté herviendo, pide a tu adulto asistente que baje la temperatura a fuego medio, añade la mezcla de tu batidora y la vainilla. Revuelve constantemente para que la mezcla no se queme en el fondo del cazo. La mezcla irá espesando poco a poco, mientras más la calientes más espesa se hará, se paciente.

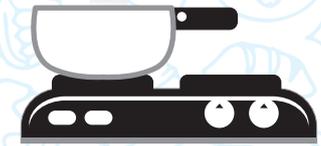
Cuando quede con la consistencia que te guste, retira del fuego, pon la mezcla en un bowl y deja enfriar.

Pasado el tiempo, ponla en el refrigerador por unas horas. Sigue los pasos 6 al 7 para rellenar y hornear tus empanadas.



AYUDA DE PADRES REQUERIDA

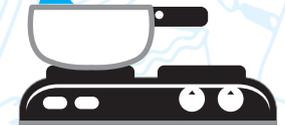
Pide a un adulto calentar la leche



Mezcla el azúcar, las yemas y la fécula



Añádela a la leche caliente. Agrega vainilla



Mezcla a fuego medio hasta que se espese la crema.



Rellenos salados :

VERDURAS:

Puedes usar tus verduras favoritas para tus empanadas. Primero debes pedirle a tu adulto asistente que las pique y las hierva con sal por unos minutos.

Rellena las empanadas como en el paso 6.

Cierra y hornéa tus empanadas en los tiempos y horno que desees.



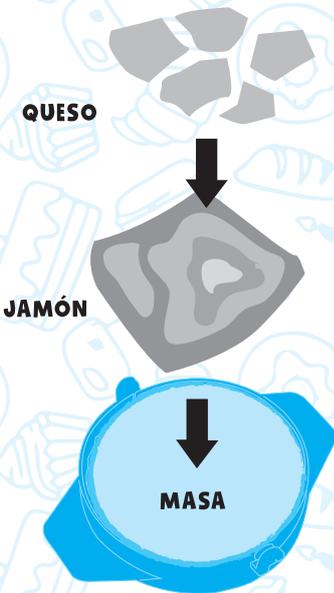
COLOCA LAS VERDURAS HERVIDAS SOBRE UNA DE LAS MITADES DE LA MASA.

JAMÓN Y QUESO:

Coloca media rebanada de jamón sobre la masa de tu empanada.

Luego coloca trozos del queso que más te guste. Cierra tu empanada como se te indicó en pasos anteriores.

Cierra y hornéa tus empanadas en los tiempos y horno que desees.



EMPANADAS de colores

INGREDIENTES:

* 3 Cucharones de harina para crepas (incluida) * 3 Cucharones de harina para hot cakes* 1 cucharadita al ras de leche normal o deslactosada * 1 Cucharada de huevo batido * 1 cucharón de mantequilla a temperatura ambiente * 1 Cucharada de azúcar estándar. * 1 o 2 cucharaditas de colorante vegetal que desees

DESARROLLO:

Mezcla todos los ingredientes como en el paso 1.

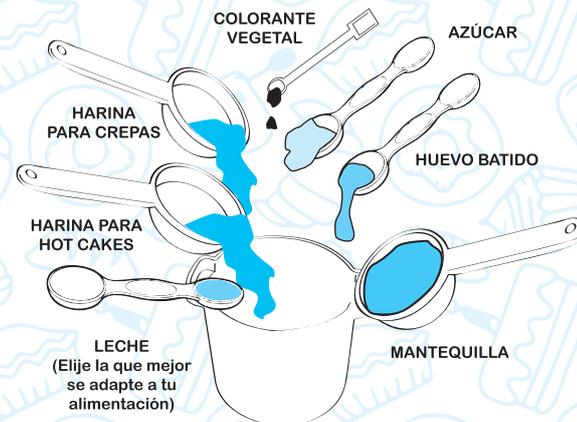
Añade el colorante vegetal a tu gusto, dependiendo que tan intenso quieras el color.

Amasa, moldéa como los pasos 2 al 6

Hornéa dependiendo del horno que hayas elegido.

Deja enfriar y decora a tu gusto.

¡Haz hecho deliciosas empanadas de tu color favorito!



MEZCLA

AMASA,
MOLDÉA
Y HORNÉA