

HELLO KITTY[®] AND FRIENDS

Mi Alegría

Fábrica de GALLETAS

#2412

INSTRUCTIVO

Contenido:

- 1 Tapete de silicón
- 1 Rodillo
- 1 Juego de moldes para galletas
- 1 Brocha para de silicón
- 4 Bolsas para duya
- 1 Bolsa de azúcar glass de 100 g
- 5 Bolsas de celofán
- 1 Sobre de dosicolor negro de 2 g
- 1 Sobre de dosicolor rosa de 2 g
- 1 Sobre de dosicolor azul de 2 g
- 1 Sobre de dosicolor rojo de 2 g
- 1 Sobre de dosicolor amarillo de 2 g
- 1 Taza medidora
- 1 Cuchara medidora doble
- 1 Cuchara de pizzas
- 1 Cuchara con espátula
- 1 Bolsa de harina para Hot Cakes de 500 g



4 Prepara el relleno:

Ingredientes:

- 2/3 Taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 Taza de azúcar glas
- 1 Cucharada chispas de chocolate

1 Bate: en un tazón agrega la mantequilla y el azúcar glass y bate hasta obtener textura de pomada.

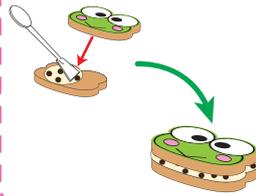


2 Agrega las chispas de chocolate y mezcla para que queden bien repartidas.

1 Cucharada de chispas de chocolate



3 Rellena la mitad de las galletas con la crema de mantequilla, tapa con las galletas que tienen marcados los detalles y sirve.



También puedes llenar tus galletas con lo que más te guste, como mermelada, crema de avellanas, queso crema etc, pruéalas todas.

HELLO KITTY[®]
AND FRIENDS

by Sanrio[®]

© 2024 SANRIO CO., LTD.
Used Under License.
www.sanrio.com.br



SIL-001469

Hecho en México por:
ALGARA S.A. de C.V. Camino Real de Toluca #154,
Col. Bellavista, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 01140, México,
Ciudad de México.
R.F.C. ALG670404QE3
TEL. 55 2636 3770
Visítanos en: www.mialegria.com.mx
Y escribenos a: club@mialegria.com.mx



Escanea el código QR y
SÍGUENOS en nuestras
REDES SOCIALES



@mialegriajuguetes

IMPRESO EN LITOFORZA 2024
¡ATENCIÓN! UTILIZAR BAJO LA VIGILANCIA DE UN ADULTO

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.



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

Elige y prepara tu masa:

Galletas de Mantequilla

Ingredientes:

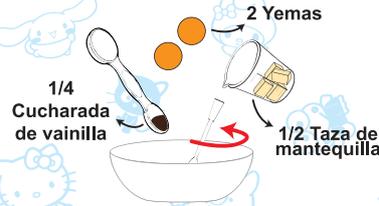
Para 15 galletas aproximadamente

- 1 Y 3/4 de taza de harina de Hot Cakes
- 1/2 Taza de azúcar
- 2 Yemas
- 1/2 Taza de mantequilla al tiempo
- 1/2 Cucharada de vainilla

1 En un tazón mezcla la harina de Hot Cakes y la azúcar.



2 Agrega la mantequilla, la vainilla, las yemas y sigue mezclando.



Galletas de vainilla

Ingredientes:

Para 10 galletas

- 1/2 Taza de harina de trigo
- 1/4 Taza de azúcar glass
- 1/4 De cucharada de saborizante natural de vainilla (la mitad de la medida de media cucharada de tu cuchara medidora)
- 1 Cucharada rasa de mantequilla al tiempo
- 1 Pizca de sal
- 1 Huevo semi batido

1 Prepara: Pasa la harina, el azúcar glass, la pizca de sal por un colador, a esto se le llama "cernir", que no quiere decir otra cosa que vamos a separar las partículas más finas de aquellas de mayor grosor.



2 Agrega la mantequilla, la vainilla, el huevo y sigue mezclando.



Galletas de chocolate

Ingredientes:

Para 15 galletas aproximadamente

- 1 Taza y dos cucharadas de harina de trigo
- 1/2 Taza de azúcar moreno
- 1 Barra de 200 g chocolate para repostería
- 4 Cucharadas de mantequilla al tiempo
- 1 Huevo
- Papel film adherente

1 Funde En un tazón el chocolate junto con la mantequilla, metiéndolo al microondas en intervalos de 30 segundos mezclando entre ellos. Una vez fundido revuelve hasta obtener una crema.



2 Aparte bate el huevo con el azúcar, una vez batido agrega la mezcla de chocolate y revuelve.



3 Incorpora la harina espolvoreándola poco a poco.



4 Forma una bola con la masa, envolver en película plástica estirable de cocina y refrigerar unos 30 min.



2. Amasa:

Amasa: Sobre tu tapete termina de unir tu masa, estará lista cuando ya no se peque en tus manos.



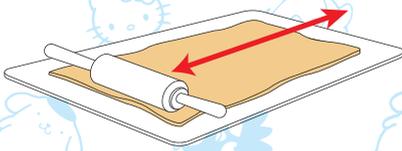
*Si tu masa sigue muy pegajosa o aguada, añade de media a una cucharada de harina usada en cada receta: para las galletas de mantequilla usa harina de hot cakes y para las galletas de vainilla y chocolate usa harina de trigo. Vuelve a amasar hasta que ya no se pegue a tus manos.

*Si tu masa quedó muy seca y se cuarteja mucho añade de 1 a 2 cucharadas de mantequilla y vuelve a amasar.

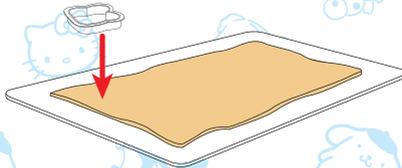
*Si tu masa se quedó reposando mucho y la sientes muy dura, caliéntala en el microondas por 6 segundos. Verás que vuelve a suavizarse.

3. Corta y prepara:

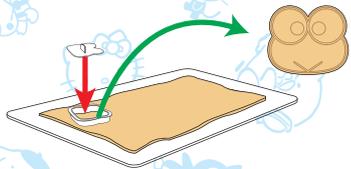
1 Extiende: Con el rodillo extiende la masa, hasta dejarla de 1 cm de grosor aproximadamente, trata de dejarla lo más pareja posible.



2 Corta: Elige un molde, enháinalo y corta en el contorno de la figura.



3 Marca: Con la parte interna de tu cortador marca muy bien tu galleta, sin cortarla y repite con los demás moldes.

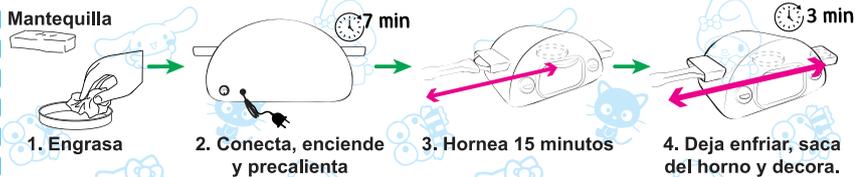


4 Barniza: Elige tu método favorito de cocción y una vez acomodadas en el soporte adecuado, con tu brocha de silicón, esparce sobre ellas un poco de huevo semibatido.



4. Hornea: Opción 1: Hornito mi alegría

1. Engrasa con un poco de mantequilla o aceite de cocina, tus moldes incluidos en tu Hornito mi Alegría y coloca de una a dos galletas en cada uno.
2. Precalienta tu hornito por 7 minutos.
3. Mete uno de los moldes al hornito por 15 minutos.
4. Apaga tu hornito y deja enfriar al menos 3 minutos, pasado ese tiempo, saca el molde del horno. Usa la palita para **recoge, levanta y carga** ligeramente el molde para sacarlo del horno.
5. Decora.



Opción 2: Hornito eléctrico/gas Pide a un adulto que juegue contigo

Engrasa con un poco de mantequilla o aceite de cocina una charola del tamaño de tu horno.
Coloca las galletas en la charola dejando un poco de espacio entre ellas, aproximadamente 1 cm.
Precalienta el horno a 180 °C por 5 minutos.

Mete uno de los moldes al hornito por 15 minutos o hasta que la orilla de tus galletas esté dorada.
Pide a un adulto que te ayude a sacar la charola y deja enfriar las galletas.

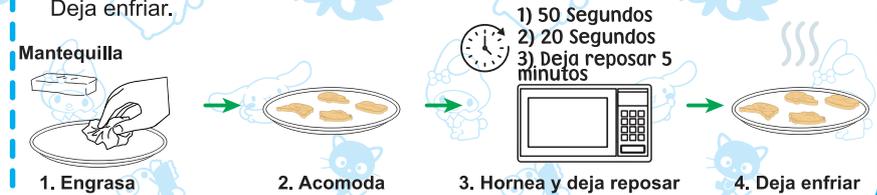


Opción 3: Horno de microondas Pide a un adulto que juegue contigo

Engrasa con un poco de mantequilla o aceite de cocina un plato de cerámica.
Coloca unas cuantas galletas en el plato, dejando un poco de espacio entre ellas, aproximadamente 1 cm, es mejor que sean pocas galletas para que se horneen mejor.

Mete al horno por 50 segundos y acabando el primer tiempo vuelve a hornear por 20 segundos y déjalas reposar 5 minutos.

Saca con cuidado el plato del horno, puede estar muy caliente.
Deja enfriar.



5. Decora: Glase

Ingredientes:

- 6 Y 1/2 cucharadas de azúcar glass
- 1 Clara de huevo
- 6 Gotas de limón (opcional)

TIP: Puedes hacer azúcar glass en casa, pide a tu adulto asistente que licúe azúcar estándar hasta pulverizarla.

1 Prepara: Pasa el azúcar glass, por un colador, para "cernirla".



2 Aparte: En un tazón coloca la clara de huevo y las gotas de limón.



Opción 2: Hornito eléctrico/gas

Pide a un adulto que juegue contigo

Engrasa con un poco de mantequilla o aceite de cocina una charola del tamaño de tu horno.

Coloca las galletas en la charola dejando un poco de espacio entre ellas, aproximadamente 1 cm.

Precalienta el horno a 180 °C por 5 minutos.

Mete uno de los moldes al hornito por 15 minutos o hasta que la orilla de tus galletas esté dorada.

Pide a un adulto que te ayude a sacar la charola y deja enfriar las galletas.

Mantequilla



Opción 3: Horno de microondas

Pide a un adulto que juegue contigo

Engrasa con un poco de mantequilla o aceite de cocina un plato de cerámica

Coloca unas cuantas galletas en el plato, dejando un poco de espacio entre ellas, aproximadamente 1 cm, es mejor que sean pocas galletas para que se horneen mejor.

Mete al horno por 50 segundos y acabando el primer tiempo vuelve a hornear por 20 segundos y déjalas reposar 5 minutos.

Saca con cuidado el plato del horno, puede estar muy caliente.

Deja enfriar.

Mantequilla



5. Decora: Glasé

Ingredientes:

- 6 Y 1/2 cucharadas de azúcar glass
- 1 Clara de huevo
- 6 Gotas de limón (opcional)

TIP: Puedes hacer azúcar glass en casa, pide a tu adulto asistente que licúe azúcar estándar hasta pulverizarla.

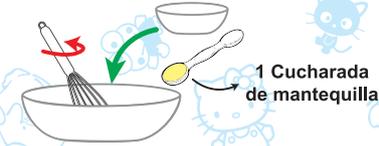
1 Prepara: Pasa el azúcar glass, por un colador, para "cernirla".



2 Aparte: En un tazón coloca la clara de huevo y las gotas de limón.



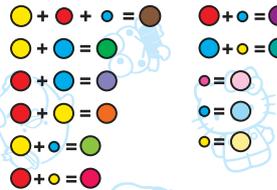
3 Agrega: Incorpora de a poco el azúcar glass mientras mezclas hasta obtener una textura espesa pero fluida.



4 Separa la mezcla: En recipientes pequeños separa un poco de la mezcla en tantas partes como colores desees hacer.



5 Prepara: En cada recipiente agrega colorante a tu gusto y mezcla muy bien. Te aconsejamos ir de a poco, agregando una pizca a la vez. Guíate con la siguiente tabla, para el color blanco no agregues colorante.



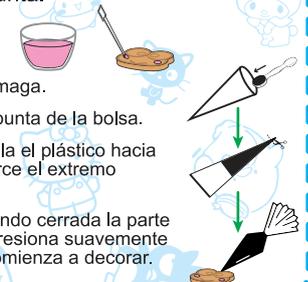
6 Decora: Usa tu glasé para agregar detalles a tus galletas y decorarlas. Para detalles finos vacía la mezcla en una manga de plástico y corta la punta.

1. Llena la manga.

2. Corta la punta de la bolsa.

3. Extiende la el plástico hacia arriba y tuerce el extremo abierto.

4. Manteniendo cerrada la parte de arriba, presiona suavemente la duya y comienza a decorar.



7 Deja secar: Deja tus galletas en un lugar fresco y deja que el glasé se seque de 10 a 20 minutos aproximadamente. El tiempo dependerá de la cantidad que uses y del clima dónde vives.

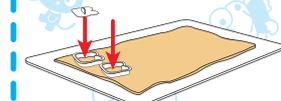


Sándwich de galleta

1 Prepara tu masa de galletas favorita.



2 Corta tus galletas y marca los detalles como en el molde interno. Aparte corta un juego más de cada figura pero solo con el molde de contorno.



3 Hornea tus galletas con tu método favorito, déjalas enfriar y decora las que tienen detalles.

