



Galletas De Algarroba y Coco

Galletas De Algarroba y Coco

Ingredientes

- 1 taza de harina de almendra
- 1 taza de coco rallado sin azúcar
- ½ taza de polvo de algarroba
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 2 huevos
- 8 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas para engrasar las bandejas
- ½ taza de miel
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Rinde 12-15 galletas.

Utensilios

cuchillo para mantequilla
cuchara grande
espátula
cucharas medidoras
tazas medidoras
1 tazón grande
1 tazón mediano
1 recipiente para microondas pequeño
2 bandejas para hornear
toalla de papell
temporizador de cocina

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 1: Lee la receta con un adulto.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 2: Lávate las manos con agua y jabón.

Galletas De Algarroba Y Coco



Paso 3: Ajusta la temperatura del horno con un adulto hasta 350°.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 4: Mide 1 taza de harina de almendra y nivélala con un cuchillo de mantequilla.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 5: Vierte la harina de almendras en un tazón grande.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 6: Mide 1 taza de coco rallado y nivélala con un cuchillo de mantequilla.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 7: Vierte el coco rallado en el mismo tazón grande.

Galletas De Algarroba y Coco



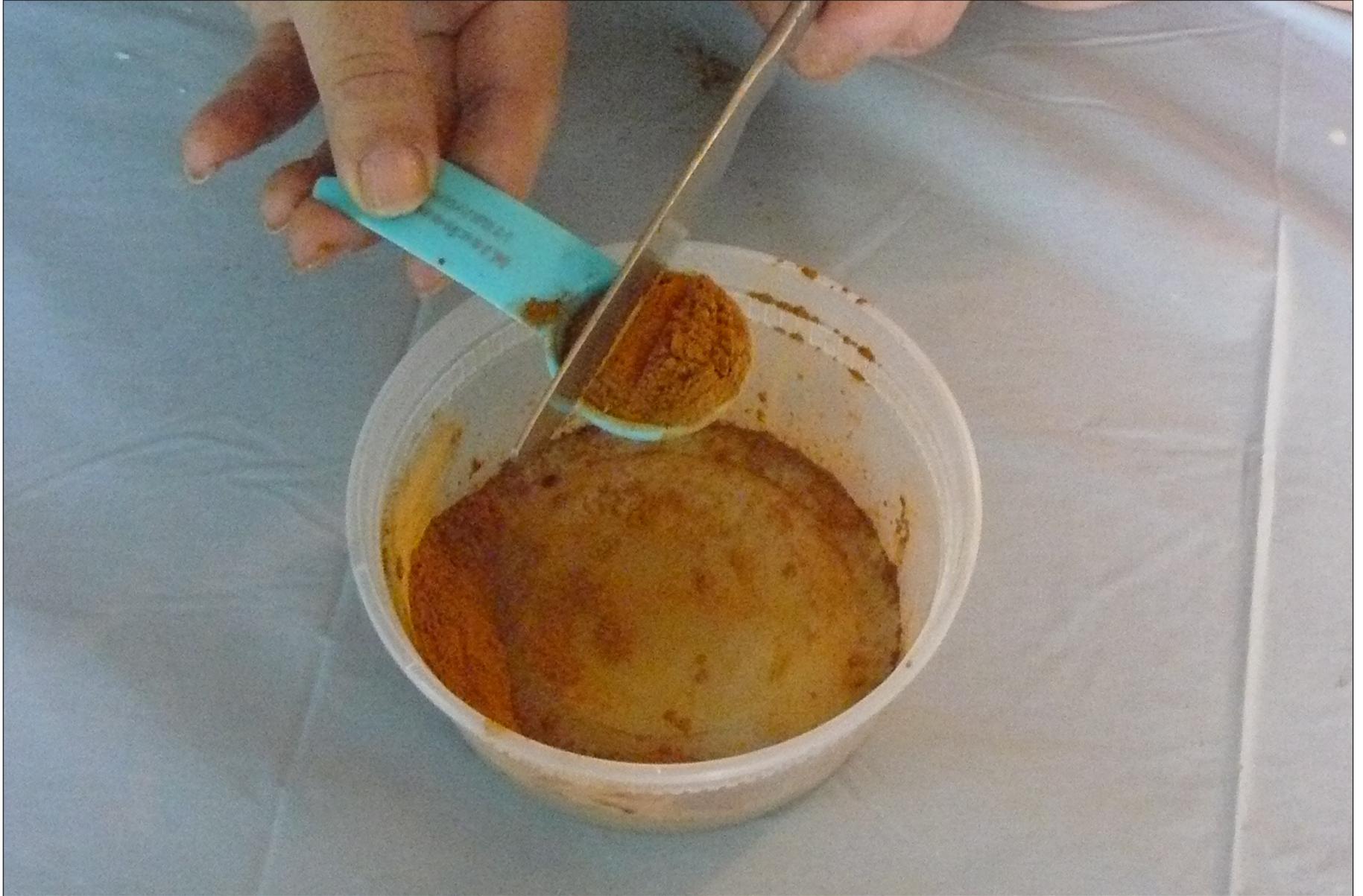
Paso 8: Mide 1/2 taza de polvo de algarroba y nivélala con un cuchillo de mantequilla.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 9: Vierte el polvo de algarroba en el mismo tazón grande.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 10: Mide 1 cucharadita de canela y nivélala con un cuchillo de mantequilla.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 11: Vierte la canela en el mismo tazón grande.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 12: Mide 1 cucharadita de polvo de hornear y nivélala con un cuchillo de mantequilla.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 13: Vierte el polvo de hornear en el mismo tazón grande.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 14: Mide 1 cucharadita de sal y nivélala con un cuchillo de mantequilla.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 15: Vierte la sal en el mismo tazón grande.

Galletas De Algarroba y Coco



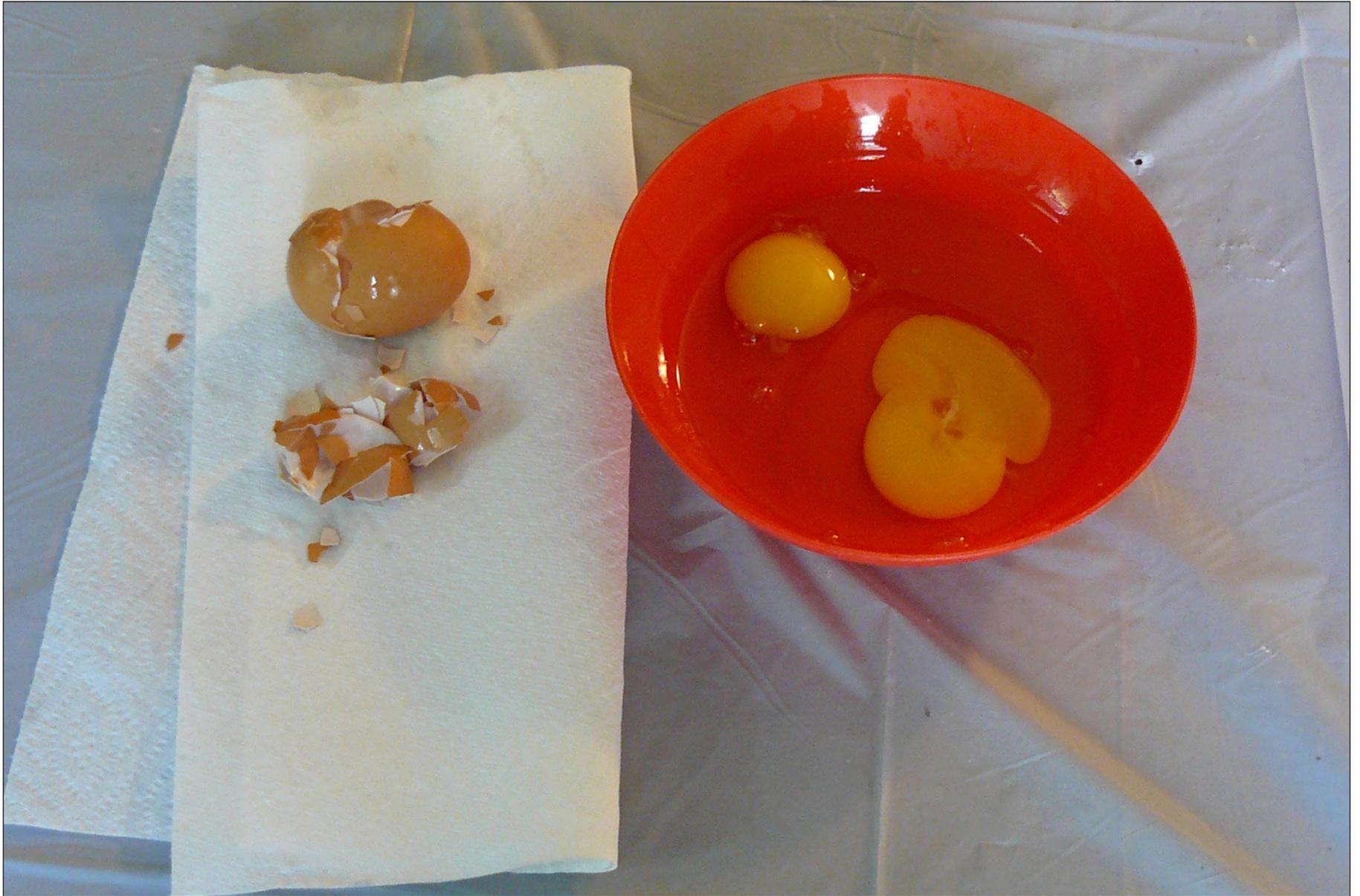
Paso 16: Usa una cuchara grande para mezclar los ingredientes secos en el tazón grande.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 17: Rompe 2 huevos en el fondo de un tazón mediano limpio.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 18: Saca las cáscaras de huevo y colócalas en una toalla de papel.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 19: Lávate las manos con agua y jabón.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 20: Vierte los huevos en el tazón grande con los ingredientes secos.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 21: Con la ayuda de un adulto, pon 8 cucharadas de mantequilla en un pequeño plato limpio y derrítelas en el microondas.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 22: Cuando se enfríe, vierte la mantequilla derretida en el tazón grande con los ingredientes secos.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 23: Mide 1/2 taza de miel.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 24: Vierte la miel en el tazón grande con los ingredientes secos.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 25: Mide 1 cucharadita de extracto de vainilla.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 26: Vierte el extracto de vainilla en el tazón grande con los ingredientes secos.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 27: Usa una cuchara grande para mezclar todo en el tazón grande.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 28: Unta 1 cucharada de mantequilla en una bandeja para hornear.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 29: Unta 1 cucharada de mantequilla en otra bandeja para hornear.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 30: Cucharea cucharadas de masa y colócalas en la bandeja del horno. Extiende las galletas de manera uniforme.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 31: Observa a un adulto colocar las bandejas en el horno.

Galletas De Algarroba y Coco



Paso 32: Con la ayuda de un adulto, pon un temporizador para 10 minutos.