

Cocina con..

Nina y Mina

Galletas de Carnaval

Con ayuda de un adulto, entra en la cocina y prepara nuestras galletas de Carnaval. Verás que son tan fáciles de elaborar como deliciosas.

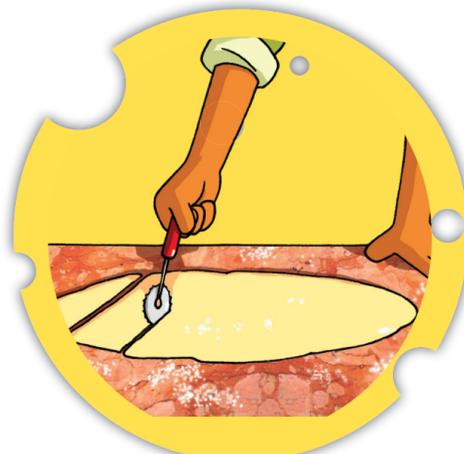
Ingredientes para 4 personas

- 350 gr de harina
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- 3 cucharas de agua tónica
- 3 huevos
- 1 paquete de azúcar glass
- medio litro de aceite para freír
- sal
- un cuchillo o cortador de pizza
- 1 pala perforada
- 1 rodillo de amasar
- papel de cocina.

1 Vierte la harina sobre la mesa, añade el azúcar y una pizca de sal. Mezcla los ingredientes con la mano (¡siempre limpias!). Haz un montículo con la harina, dejando un agujero en medio.



2 Vierte en el agujero las yemas de huevo y el agua tónica. Luego, amásalo todo hasta formar una bola homogénea. Enharina la superficie de trabajo (para que la masa no se pegue a la misma), y extiende la masa con un rodillo.



3 Extiende la masa hasta que se convierta en una hoja finísima. Luego, con ayuda del cuchillo o del cortador de pizza, haz tiras finas (de 2 cm de ancho por 6 cm de largo). Haz dos cortes paralelos en el centro de cada tira.

4 Pide a un adulto que fría en aceite muy caliente las tiras de pasta, una después de otra, y que les de la vuelta cuando uno de los lados esté ya dorado.



5 Cuando las galletas estén doradas por sus dos caras, que el adulto las retire de la sartén y las ponga sobre el papel absorbente. Ahora te toca a ti dejarlas enfriar y espolvorearlas después con azúcar glass. Colócalas en un plato y... ¡Buen provecho!



Recuerda: Nunca debes usar cuchillos, fogones u hornos sin la supervisión de un adulto.

