

Cocina y pastelería

¡Hola a todas,-os! ¿Qué os ha parecido el tercer reto? ¿Bien, verdad? Habéis tenido muchas actividades divertidas y las mamas, papas, hermanas,-os,...os han ayudado a hacerlas y lo habéis pasado bien.

El tercer reto ha sido diferente, verdad? Pero divertido y muy bueno.

Pues vamos a comenzar con el **cuarto**. Como esta semana vamos a tener un día de fiesta vamos a preparar unas galletitas saladas para tomar un refresco con la familia y pasarlo estupendamente.

GALLETITAS SALADAS DE QUESO

Esta receta es perfecta para que cocinar sea un juego y, al tiempo, un aprendizaje, porque vereis que podeis darle una forma divertida a una masa y que luego se transforma en unas galletas buenísimas. Hemos utilizado un cortapastas de estrella, pero podeis usar

otros de flor, de corazón, de animales... ¡Os lo pasareis genial!

4to. RETO

Galletitas de queso.



Ingredientes

- 1 $\frac{1}{3}$ taza de harina de trigo
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajo en polvo y de cebolla en polvo
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en cubitos
- 200 g de queso cheddar rallado
- 2 yemas de huevo

Preparación

1. Mezcla la harina con la sal, el ajo y la cebolla en polvo en un cuenco. Añade la mantequilla y mezcla hasta integrarla. Incorpora las yemas de huevo y 2 cucharadas de agua fría, y sigue mezclando.
2. Agrega el queso y amasa con las manos hasta obtener una pasta elástica. Divídela por la mitad, forma dos bolas, reserva una en la nevera envuelta en film transparente.
3. Pon la otra entre dos hojas de papel de horno y estírala con el rodillo hasta obtener una plancha de unos dos milímetros de grosor.
4. Despega el papel superior y corta la masa con un cortapastas con forma de estrella. Pon las en la placa del horno forrada con papel vegetal, separadas entre sí. Déjalas en la nevera treinta minutos.
5. Procede igual con la bola de masa que habías reservado en la nevera. Precalienta el horno a 180°C.
6. Cuece las estrellas de queso en el horno, en dos tandas, unos veinte minutos, hasta que estén doraditas. Puedes servir las calientes o frías.

Espero que lo disfrutéis y en el próximo reto...lo pasaremos mejor.

¡HASTA LA PÓXIMA!