

GALLETAS CON SORPRESA

Con esta actividade imos traballar o valor da **GRATITUDE**: acción que demostra o agradecemento cara os demais!



-INGREDIENTES-

- 100 gr AZUCRE (BRANCO OU MORENO)
- 2 CLARAS DE OVO
- 100 gr FARIÑA DE REPOSTERÍA
- Un pouco de AZUCRE VAINILLADO OU VAINILLA LÍQUIDA
- UN CHISCO DE SAL
- 50 gr MANTEIGA DERRETIDA



-ELABORACIÓN-

- Misturamos o azucre en polvo coas claras de ovo. Engadimos a fariña, o azucre vainillado e o chisco de sal. Para rematar engadimos a manteiga derretida. Remexemos todo ben e gardamos no frigorífico 15 minutos.
- Estiramos papel de forno nunha bandexa de forno. Engadimos a masa en boliñas separadas, duplican o tamaño. Co forno quente forneamos durante 5 minutos a 180°.
- Escribimos ou debuxamos con rotulador permanente mensaxes de gratitude en anaquiños de papel de forno recortados. Enrolar as mensaxes sorpresa.
- Coa galleta recién saída do forno introducimos a mensaxe sorpresa enrolada e dobramos a galleta como se fose unha empanadilla.

-DECORACIÓN e DEGUSTACIÓN-

- Xa frías podemos decoralas con nata, chocolate fundido, chuches, froitos secos...
- Listas para degustar e desfrutar coas sorpresas!! Grazas mamá e papá pola vosa axuda!!

4 de MAIO do 2020 - Adxunto vídeo explicativo-