



PASSAPORT EDUNAUTA



A VILADECANS EDUQUEM EN 360



ACTIVITAT EN FAMÍLIA: FEM GALETES DE NADAL!

MATERIAL

Ingredients galetes

- 175 gr de mantega
- 200 gr de sucre
- 400 gr de farina
- 2 ous
- 1 culleradeta de vainilla
- 1 culleradeta de llevat

Ingredients decoracions

- 250 g de sucre glass
- 1 clara d'ou
- colorant alimentari

DESENVOLUPAMENT

1. En un bol poseu la mantega i comenceu a batre. Afegiu el sucre fins que quedi una textura ben suau.
2. Incorporeu l'ou i les essències o espècies al gust. Continueu batent.
3. Passeu la farina pel sedàs. Aneu incorporant la farina a la massa i bateu a poc a poc. Quan la farina ja estigui del tot incorporada, podreu acabar d'amassar amb les mans fins que no s'enganxi als dits.
4. Fer una bola i embolicar la massa amb film transparent. Deixar-la reposar a la nevera ben tapada, mínim una hora.
5. Quan vulgueu fer les galetes preescalfeu el forn a 180°. Amb un corró estirar la massa i tallar les galetes amb la forma desitjada. Enforneu amb paper vegetal perquè no s'enganxin durant uns 10 o 15 minuts (dependrà de cada forn)
6. Un cop ben fredes si voleu les podeu decorar al gust.

Decoració amb glassa

Es barreja el sucre amb la clara d'ou. El secret aquí està en la consistència, heu de jugar!! El colorant es posa al final. Si es líquid heu de tenir en conte que us farà més líquida la glassa.



COMPETÈNCIES



aprendre a fer



aprendre a ser



#PASSAPORTEDUNAUTA
#VILADECANS I ETIQUETA'NS!

AUTOAVALUACIÓ

Agafa el teu Passaport Edunauta i registra la teva activitat! Respon a les preguntes:

M'ho he passat bé?

Què he après?

Com ho he après?

Quins superpoders he fet servir més?

Quins poders necessito reforçar?



Viladecans
som poble, soc ciutat.



Per a més informació consulta la web
www.viladecans.cat/passaportedunauta