

E.E.E. INDIA MARIANA TECNOLOGÍA TT GUÍA 3

Escuela: E. E. INDIA MARIANA

Docente: Sandra Magdalena Gatica

Grado: Todas las secciones

Turno: Tarde

Área Curricular: Tecnología

Título de la propuesta: Cocinamos en familia

Contenidos:

- Los materiales y diferentes tipos
- Reconocimiento de la materia prima y su transformación
- Normas de higiene
- Prevención de accidentes

Desarrollo de Actividades

Elaboración de GALLETAS: 7 X 7

1. Leemos con ayuda de algún familiar y lo hacemos en familia
2. Conversamos en familia desde el campo a la bolsa de harina. Proceso de elaboración de la misma
3. Buscamos en YouTube el proceso de elaboración
4. Realizamos rutina de higiene y lavado de manos
5. Ingredientes

7 cucharadas grandes colmadas de harina leudante

7 cucharadas de azúcar

7 cucharadas de aceite

7 cucharadas de leche líquida o jugo de 1 limón chico o 1 naranja chica o agua.

7 cucharadas de huevo batido (2 huevos grandes o 3 huevos medianos y romper el ligue)

7 cucharaditas chicas de ralladura de limón o naranja

7 cucharadas de agua o las necesarias, para armar una masa homogénea

Harina para espolvorear

6. Utensilios de cocina

Bowls o fuente

Palote o bolillo

Cortante o una latita de picadillo enharinada, o una taza pequeña como cortante.

7. Preparación:

E.E.E. INDIA MARIANA TECNOLOGÍA TT GUÍA 3

- Batir los huevos en un bowls agregar 7cuch. de azúcar, 7 cuch. de aceite y la ralladura de limón o naranja y mezclar muy bien, agregar la 7cuch. Harina de a poco e incorporar la 7 cuch. de leche o el jugo.
 - Armar la masa y amasar si falta harina agregar y si falta agua agregar, formar un bollo dejar descansar unos 5 a 10 minutos.
 - Espolvorear harina en la mesa estirar con bolillo hasta tener un grosor de medio centímetros más o menos y cortar con cortante.
 - realizar chorizos del grosor de un dedo de niño y cortar 5 centímetros de largo.
 - Enmantecar y espolvorear la harina a una placa o bandeja.
 - Colocar las galletas realizadas, llevar a horno moderado, previamente calentado.
 - Ojo. Con ayuda de un adulto
 - Hornear 15 minutos más o menos.
8. Tomo fotos con el celular de mama o con el mía si tengo de los pasos de elaboración. Si no tuviera los dibujo