

**Guía pedagógica N° 10 de Cocina y Repostería.**

Escuela: de Educación Especial María Montessori.

**Docente:** Sonia Patricia Mallea.

**Sección:** Taller de jóvenes y adolescentes.

**Grupo:** 2 y 4

**Nivel:** Primario.

**Turno:** Tarde.

**Área Curricular:** Educación Tecnológica – Cocina y Repostería.

**Título de la propuesta:** “Galletitas de naranja y glasé para decorarlas”

**Contenido:**

- Experimentación de las habilidades perceptivo- matrices implicadas en la resolución de tareas.
- .-Reconocimiento y exploración de diversas maneras de transformar materiales, especialmente extraídos de la naturaleza o materiales con algún nivel de elaboración.



**Desarrollo de actividades:**

**Día: 1**

- Preparar un molde para horno.
- Buscar en casa varios cortantes de galletitas( si no tienes, puedes utilizar la boca de un vaso o tapas de frascos de diferentes formas)

**Día 2:**

**Ingredientes: Galletitas de naranja.**

-100 gr. de manteca o margarina.

-100 gr. de azúcar.

- 3 tazas de harina leudante.

-1 naranja (ralladura y jugo) y 1 huevo.

- Tomando las medidas de seguridad (uso de barbijos)
- Buscar en un supermercado o almacén cercano a tu domicilio lo solicitado.

**Día 3:**

**Preparación:**

- Batir la manteca junto con el azúcar y huevo. (manteca a temperatura ambiente)
- Añade la ralladura y el jugo de naranja, sigue batiendo.
- Incorpora la harina poco a poco con movimientos envolventes.
- Amasar hasta obtener una masa compacta que no se pegue en las manos.
- Espolvorear con harina la mesa, extiende con un rodillo la masa y corta las galletitas a tu gusto

**E.E.E. María Montessori**  
**Taller de Jóvenes y adolescentes- Grupo 2 y 4**

- Colocar las galletitas en una placa con un poco de aceite para que no se peguen.
- Hornear en horno pre calentado por 15 minutos o hasta que estén doradas.
- Dejar enfriar en una rejilla.( reservamos para decorar)

**Día 4**

**Glasé real**

**Ingredientes**

- 1 clara
- 1 limón( un chorrito de jugo de limón)
- 250 gr. de azúcar impalpable.

**Preparación:**

- Colocar en un bol, la clara y batir ligeramente.
- Agregar de a poco, el azúcar mezclar con un tenedor.
- Por último agregar el limón.
- Se conoce el punto cuando pierde el brillo y hace pico al levantarlo con un cuchillo.
- Una vez hecho el glasé dejar descansar envuelto o bien tapado en la heladera.

**Día 5:**

- Batir nuevamente el glasé, colocarlo en una manga o utilizar una cuchara para colocar en cada galletita.
- Puedes decorar con chispas de chocolate o granas de colores después que pones el glasé.
- Dejar secar hasta el día siguiente.

**E.E.E. María Montessori**  
**Taller de Jóvenes y adolescentes- Grupo 2 y 4**

- Puedes utilizar para decorar mermelada de membrillo( si no te gusta el glasé)

**Día 6**

- Servir el té con las ricas galletitas que realizaste!!!



¡AL FINALIZAR LA TAREA SACAR FOTOS Y A LA VUELTA A CLASES CONTARÁS TU EXPERIENCIA!

**Directora: Díaz, Vanesa.**

**Vicedirectora: González, Verónica.**