

SOY FLAMY TE INVITO
A COCINAR JUNTOS
¡NOS VAMOS A DIVERTIR!



RECUERDA ESTAS RECOMENDACIONES PARA TENER ÉXITO EN LA COCINA

- No puedes comenzar a cocinar sin la ayuda de un adulto.
- Debes lavarte las manos antes de empezar.
- Debes recogerte el cabello, preferiblemente colocarte un gorro.
- No debes tocarte la nariz, los oídos, el cabello ni meterte las manos a la boca.
- Debes limpiar el mesón de trabajo, recuerda que la pulcritud es fundamental en la cocina.
- Debes tener cuidado con los objetos cortantes.
- Nunca debes manipular el horno, ni las hornillas.
- Debes colocarte guantes para tocad las cosas calientes.
- Antes de salir de la cocina debes dejar todo limpio.



Dulcitos de leche

INGREDIENTES

1 lata de leche condensada
3 tazas de leche en polvo
4 tazas de nevazúcar
Clavitos de olor o confetis

UTENCILIOS

1 envase hondo para mezclar
1 paleta para mezclar
1 cuchillo
Tantos capacillos como dulcitos prepares

PREPARACION

En el envase hondo vierte la leche condensada, la leche en polvo y la nevazúcar, con la paleta mezcla todos los ingredientes hasta que tengas una masa, si notas que esta muy aguada agrégale un poco mas de leche en polvo, amasa por un rato hasta poder formar los dulcitos, normalmente se hacen redondos y con el cuchillo se les dibuja una crucecita y en el medio se le coloca el clavito de olor o el confeti y se coloca en el capacillo.

Tu puedes hacer las formas que mas te gusten, solo usa tu creatividad.

Si se te pone muy dura la masa, la puedes ablandar con una cucharadita de margarina o mantequilla.



Tequeños Sorpresas

INGREDIENTES

1 taza de harina de trigo
½ taza de leche en polvo
1 cda de sal
2 cda de mantequilla
Salchichas y chocolate de taza
Agua la cantidad necesaria
para dar consistencia
Aceite

UTENCILIOS

1 envase hondo para
mezclar
1 rodillo
1 cuchillo
1 paila para freír

PREPARACION

En el envase hondo vierte harina, leche en polvo, sal, mantequilla y un poquito de agua, mezcla todos los ingredientes con la mano y amasa hasta lograr una consistencia suave y manejable. Extiende con el rodillo en una mesa (previamente enharinada) la masa con un espesor aproximado de 1cm, corta tiras de 2 dedos de ancho por 20cm de largo, y con estas envuelve la mitad de una salchicha o un rectángulo del chocolate de taza, que queden completamente cubiertos de masa, vierte el aceite en la paila para freír y cuando este caliente, coloca los tequeños hasta que doren.

