

Galletas de dos sabores



Raciones: 8-10

Tiempo de preparación: 60 min

Dificultad: Media

Ingredientes

- 100 g de Nesquik
- 300 g de harina
- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 75 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 1 huevo

Utensilios necesarios

- Un cuchillo afilado
- Varillas eléctricas o manuales
- Papel film de plástico
- Rodillo para amasar
- Bandeja de horno antiadherente
- Rejilla para enfriar

Preparación paso a paso

Preparar la vainilla:

Comienza abriendo la vaina de vainilla. Con un cuchillo afilado, corta la vaina longitudinalmente y retira con cuidado las semillas que están en su interior. Este es un paso que puede parecer insignificante, pero añade un delicioso aroma natural a la masa de las galletas. Si tienes niños en casa, invítalos a oler la vaina de vainilla, ¡seguro les encantará!

Mezclar la vainilla con el huevo:

En un bol pequeño, bate el huevo y añade las semillas de vainilla. Mezcla bien para que los sabores se integren. Este paso es una excelente oportunidad para que los más pequeños participen. Bate el huevo con una varilla o tenedor mientras les explicas cómo la vainilla añadirá un toque especial a las galletas.

Batir la mantequilla con el azúcar:

En un bol grande, coloca la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar. Con unas varillas eléctricas o manuales, bate la mezcla hasta que se vuelva esponjosa y de un color más claro. Este proceso ayudará a darle una textura suave a las galletas. Es importante que la mantequilla esté bien integrada con el azúcar antes de añadir los siguientes ingredientes.

Añadir el huevo con la vainilla:


Cuando la mezcla de mantequilla y azúcar esté lista, agrega el huevo batido con la vainilla. Integra bien estos ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. En este punto, tus hijos pueden ayudarte a mezclar, ya que es una de las partes más entretenidas de la receta.

Incorporar la harina:

Tamiza la harina antes de añadirla a la mezcla. Esto ayudará a evitar grumos y asegurará que la masa tenga una textura suave. Mezcla la harina poco a poco hasta que obtengas una masa uniforme y sin grumos.

Dividir la masa en dos partes:

Una vez que tengas la masa lista, divídela en dos partes iguales. A una de las porciones, agrégale el Nesquik o el cacao en polvo de tu preferencia. Mezcla bien hasta que toda la masa quede de un color marrón uniforme. Si los niños están ayudando, pueden encargarse de mezclar el cacao en la masa, un paso que suele ser divertido para ellos.



Dejar reposar la masa:

Cuando ambas masas estén listas (una de color vainilla y otra de chocolate), deja que reposen en el refrigerador durante unos 10 minutos. Este paso es clave para que la masa se endurezca un poco y sea más fácil de trabajar después.

Amasar y formar los rollos:

Después de que las masas hayan reposado, utiliza un rodillo para estirarlas por separado hasta que tengan un grosor de unos 2-3 mm. Coloca la masa de chocolate sobre la de vainilla y enróllalas juntas con cuidado, formando un cilindro. Asegúrate de que el rollo esté bien ajustado, presionando ligeramente con las manos para que las capas se mantengan unidas. Envuelve el cilindro en papel film y déjalo enfriar en el refrigerador durante unos 30 minutos más. Esto ayudará a que el rollo mantenga su forma cuando cortes las galletas.

Precalentar el horno:

Antes de cortar la masa, precalienta el horno a 180°C. Tener el horno a la temperatura adecuada es esencial para que las galletas se cocinen de manera uniforme.


Cortar y hornear las galletas:

Una vez que la masa haya enfriado, retírala del refrigerador y corta el cilindro en discos finos, de aproximadamente 5 mm de grosor. Coloca las galletas en una bandeja para hornear, dejando un poco de espacio entre cada una para que no se peguen mientras se hornean. Hornea durante 12-15 minutos o hasta que estén ligeramente doradas en los bordes. Recuerda que el tiempo de cocción puede variar ligeramente dependiendo de tu horno, así que mantén un ojo atento en las galletas durante los últimos minutos.

Enfriar las galletas:

Una vez horneadas, retira las galletas del horno y déjalas enfriar sobre una rejilla. Este paso es importante para que las galletas terminen de endurecerse y no se rompan al moverlas. Después de unos minutos, estarán listas para disfrutarse.

Consejos para hacer esta receta con niños

- División de tareas: Dependiendo de la edad de tus hijos, puedes asignarles tareas sencillas como mezclar los ingredientes, cortar la vaina de vainilla (bajo supervisión) o formar las
- 

galletas.

- Creatividad en la cocina: Si deseas hacer la actividad aún más divertida, puedes invitar a tus hijos a personalizar las galletas. Por ejemplo, pueden añadir chips de chocolate o espolvorear un poco de azúcar glass sobre las galletas terminadas.
- Aprender jugando: Mientras preparan la receta, puedes hablarles sobre los diferentes ingredientes y cómo se transforman durante el proceso de horneado. La cocina es un espacio excelente para enseñar conceptos de ciencia, como el cambio de estado de los ingredientes.

Conclusión

Las galletas de dos sabores no solo son deliciosas, sino que también ofrecen una excelente oportunidad para compartir tiempo de calidad en la cocina con los más pequeños. Esta receta combina sabores que gustan a todos, y el proceso de preparación es tan divertido como el resultado final. ¡Anímate a prepararlas en casa y disfruta de un momento dulce en familia!