

COCINANDO CON EINHORN

Lieblings-Einhorn-Galletas de Belu



02.04.2020

Queridas familias, visitantes y amigos del Centro de Familia Einhorn,

algunos de ustedes nos han escrito que extrañan las galletas de Belu. Ciertos días en el centro familiar se podía disfrutar del aroma maravilloso. Ahora que el Centro está cerrado, nuestra trabajadora Belu ha decidido compartir la receta con ustedes y enviárselas a casa. Ella las nombro „Einhorn-Galletas“, su hija Aroha le ayudó con mucha diligencia.

Alguien se alegra otra vez
con el resultado... 😊

Saludos cordiales vuestro
Equipo Einhorn



Receta: Galletas-Einhorn

2 tasas de harina de Espelta (Dinkel)

150 g de Manteca

1/2 tasa de azúcar

1 Cta de Azúcar de vainilla

1 poco de leche

Ingrediente especial: un toque de Amor 🍀



Mezclar la harina con la manteca hasta que quede arenosa. Agregar el azúcar junto al azúcar de vainilla. Despacio y de a chorritos la leche, hasta que se forme la masa. Otra opción: pueden dividir la mezcla en dos partes y a una parte, agregarle cacao en polvo. Dejar la masa reposar en el refrigerador media hora. Se pueden hacer bolitas y aplastarlas con las manos o con tenedor.

Precalentar el horno a 180 grados, cocinar las galletas entre 7-10 Minuten, dependiendo del grosor.

Cuando los bordes esten dorados, estan listas! Que se diviertan y las disfruten!

Ah! Y no olvidar: a parte de las galletas, tambien comer frutas y verduras!

Belu y Aroha



Lorena Davies (Belu) Profesora de Educación Física, Jugadora de Rugby y Cocinera.

Ella viene de Argentina, de la Patagonia, del pie de los Andes.

Ha viajado por medio mundo y ha enseñado en diferentes países

Educación física a niños y adolescentes.

En el Centro de Familia trabaja en offenen Bereich,

dirige el curso de Familia en Movimiento y Movimiento con música,

desarrolla el proyecto de cocina intercultural „Cocina del Mundo“ y cursos de Creatividad.

