



Taller de Elaboración y Decoración de Galletas para Niños



Objetivo del Taller:

En este taller, los niños aprenderán a hacer galletas de jengibre desde cero y a decorarlas con diferentes ingredientes, fomentando su creatividad y habilidades culinarias básicas.



Duración del Taller: 2 horas y media 🕒
Edad Recomendada: Niños de 5 a 12 años

MATERIALES NECESARIOS: (PARA 10 GRUPOS DE 3-4 NIÑOS)

- 3 kg de harina
- 1,5 kg de mantequilla
- 1 kg de azúcar moreno
- 50 gramos de bicarbonato
- 1 bote de canela en polvo
- 1 bote de jengibre en polvo
- 10 huevos
- Sal
- Lápicos de chocolate y colores para adornar
- Perlas de azúcar para decorar
- 4 boles
- 4 recipientes para batir huevos
- 4 varillas de batir
- 1 vaso medidor de plástico
- 12 cucharas grandes de plástico
- 2 tijeras
- 4 rodillos
- 1 rollo de papel de horno
- Papel de cocina
- Papel de aluminio
- 1 bol de cristal para derretir la mantequilla
- Moldes de galletas (muñecos, estrellas, etc.)
- Horno (previamente revisado para asegurarse de que funcione correctamente)
- Pinza/espátula para sacar las galletas del horno
- 10 metros de mantel de papel
- Prolongador de enchufe
- Detergente para vajilla (tipo Fairy, lo más pequeño posible)
- Estropajo
- Bayeta





Taller de Elaboración y Decoración de Galletas para Niños



Instrucciones para el Monitor:

1. Preparación del Área de Trabajo:

- Antes de que lleguen los niños, organiza una estación de trabajo para cada grupo, asegurándote de que tengan sus propios materiales, incluyendo boles, rodillos y cortadores de galletas.
- Revisa que el horno esté limpio y en funcionamiento. Coloca el papel de horno en las bandejas para estar listos.
-

2. Introducción al Taller:

Explica a los niños qué ingredientes utilizarán para hacer la masa de las galletas y cómo los mezclarán. Anima a que se involucren activamente y se diviertan mientras aprenden.

3. Preparación de la Masa de Galletas:

- Divide los niños en grupos de 3-4.
- Cada grupo debe mezclar la harina, el bicarbonato, la canela, el jengibre, el azúcar moreno y una pizca de sal en un bol grande.
- En un bol aparte, batir los huevos y la mantequilla derretida hasta que quede una mezcla suave.
- Combina los ingredientes secos con los húmedos, amasando con las manos hasta formar una masa firme.





Waller de Elaboración y Decoración de Galletas para Niños



4. Cortado y Horneado:

- Divide la masa en pequeñas porciones para que cada niño pueda aplanar su parte con un rodillo.
- Usando los cortadores, los niños pueden dar forma a sus galletas (muñecos, estrellas, etc.).
- Coloca las galletas en bandejas y hornéalas durante 12-15 minutos a 180°C.

5. Decoración:

- Mientras las galletas se enfrían, organiza la mesa con los materiales de decoración: lápices de chocolate, perlas de azúcar y otros adornos.
- Los niños decorarán sus galletas con los diferentes elementos creativos.

6. Supervisión y Apoyo:

- Asegúrate de que todos los niños estén involucrados y que sigan los pasos de manera segura. Ofrece asistencia con las decoraciones y el manejo del horno.
- Motiva a los niños a compartir ideas y a trabajar juntos en equipo.

7. Limpieza:

- Al finalizar el taller, organiza a los niños para que ayuden a recoger y limpiar su área de trabajo. Utiliza el papel de cocina, el detergente, el estropajo y la bayeta para limpiar los utensilios utilizados.

