



Horneando Abejas

Las abejas y las mariposas van de flor en flor, polinizando y colectando néctar. La colmena de las abejas es todo acerca del trabajo en equipo. Cada abeja tiene su propia tarea por completar. Si una parte de los procesos se pierde, y ellas no tienen suficiente comida (miel) durará todo el invierno.

Receta:

- 200 gr de mantequilla batida
- 150 gr de azúcar glas
- 2 yema de huevo grande
- 400 gr de harina
- 2-4 cucharadas de leche
- Molde de abeja

Para decorar:

Glaseado blanco para decorar

Glaseado amarillo para decorar

Glaseado negro para decorar



Instrucciones

Precalentar el horno a 180° C

1. Forre la charola con papel encerado y espere
2. Batir la mantequilla y la azúcar hasta que quede suave y vuelva a batir.
3. Agregue suficiente leche para hacer una masa suave y junte con las manos. Envolver en papel transparente y dejarlo enfriar en el refrigerador por 20 min.
4. Retirar la masa del refrigerador y extender aproximadamente 1 cm de grosor. Utilice el molde de abeja para cortar 12 galletas y colóquelas sobre la charola forrada.
5. Colocar en el horno y hornee por 15 minutos o hasta que estén horneadas. Déjalas enfriar.
6. Para decorar necesitamos primero colocar el glaseado blanco a 5 mm de grosor. Necesitamos que sea lo suficientemente grueso para ver los detalles entre las alas. Usa el molde de abeja para cortar 12 pares de alas. Cepilla la formación del hielo con el agua y colócala en las galletas dándole forma, utiliza tus dedos si es necesario.

7. Extienda el glaseado amarillo a 5 mm de grosor. Corte una forma de abeja entera y con el cuchillo artesanal corta la cabeza, la franja central y la sección inferior, usando las líneas de puntuación dejadas por el cortador como guía. Cepilla la parte posterior de las formas del hielo con agua y colócalas en las galletas. Repite para las 12 galletas.
8. Extienda el glaseado negro a 5mm de grosor. Corta una forma de abeja entera y con el cuchillo artesanal corta 2 líneas negras. Adjúntalas y repite como arriba.
9. Para hacer los ojos, enrolle pequeñas bolas de glaseado negro y agréguelas a las caras de sus abejas y péguelas con pegamento comestible. Haga bolas muy pequeñas con el glaseado blanco y use pegamento comestible para pegarlas en la parte superior de las bolas negras.

¿Necesitas alguna inspiración?

<https://www.youtube.com/watch?v=1liezkg8fYw>

Pez Calcetín

Necesitaras:

- Calcetines coloridos (rallados).
- Fielto para la aleta y ojos
- Algodón para el relleno
- Hilo
- Pegamento



Instrucciones:

1. Rellena el pie del calcetín con algodón para darle forma
2. Ata el cuerpo con hilo para darle forma a la cola
3. Corta la aleta y los ojos y pégalos en el pez

Pez de Platos de Papel

https://www.youtube.com/watch?v=y-F_sNJ0bzQ

Necesitaras:



- Platos de papel
- Pintura de diferentes colores (si usas platos blancos)
- Brocha para pintar
- Pegamento/ Diurex
- Tijeras
- Marcador negro

1. Corta un pequeño triángulo
2. Pega el triángulo en la parte de atrás del plato para formar la aleta
3. Dibuja un ojo y decora tu gusto

Experimento con Levadura

https://www.youtube.com/watch?v=vh_pWJYh5yg

La levadura es muy pequeña casi invisible pero incluso algo tan pequeño puede tener un efecto poderoso cuando se usa para hornear.

Necesitamos:

- Levadura activa seca
- 2 botellas (las que tienen abertura estrecha funcionarían mejor)
- 2 globos
- Azúcar
- Un recipiente con agua tibia

Instrucciones:

1. Vierta $\frac{1}{4}$ de agua tibia en cada botella
2. Agregue $\frac{1}{2}$ cucharada de azúcar a cada recipiente
3. Vierta un paquete de levadura dentro de una botella, mientras deja el otro sin levadura
4. Coloque el globo sobre cada botella y vea que es lo que pasa

La levadura es un pequeño hongo llamado hongos que se alimenta de azúcares. A medida que la levadura come el azúcar, libera un gas llamado Dióxido de Carbono. El gas llena la botella, y a medida que más y más gas es producido se llena el globo.

En la masa de pan, el dióxido de carbono de la levadura se queda atrapado en el gluten de la harina. La levadura deja su acción en el horno caliente y deja que el gluten se unifique dejándonos con un pan maravillosamente suave.

Demuestre cómo preparar un refrigerio o una receta, pero omita un ingrediente importante (tal vez uno que parezca insignificante). Puede traer algo que ya esté preparado, como pan sin levadura o pastel sin huevos.

Otras sugerencias: ¡Hornee pan con los Niños!

<https://www.youtube.com/watch?v=VrUdtzXquWk>

