



La pequeña aventura navideña de Frankie

Por Susan Mills

Hoy es un día especial. Hoy vuelvo a la Panadería García para espiar las delicias que están preparando para estas Fiestas.

¡Tilín tilín! Tintinean las campanitas cuando Frankie y su madre abren la puerta de la Panadería García. En el interior hay mucha gente. El dulce aroma de los panes, los muffins y los pasteles invade todo el lugar. Cuando le toca el turno, Frankie se acerca al alto mostrador de vidrio. El señor García la atiende.



-¡Hola, señor García! –saluda Frankie.

-¡Hola, Frankie! –responde el señor García.

-¿Estás lista para la visita? –pregunta el señor García.

-¡Por supuesto! –grita Frankie. El señor García guía a Frankie y a su mamá al interior de la panadería.

La Panadería García tiene todos los ingredientes para una Navidad perfecta. El interior de la panadería parece el pueblo de Papá Noel, lleno de duendes. Cada panadero tiene un puesto. Hay pilas de harina, azúcar, huevos, grandes cucharones, cacerolas y hornos. Frankie camina hacia una enorme batidora con grandes paletas; las paletas apuntan hacia arriba y fuera del cacerol, y de ellas aún gotea la cremosa masa. Frankie señala un botón de la batidora y pregunta:

-¿Para qué sirve este botón?

Sin prestar atención, un panadero alto y con un impecable gorro blanco responde presionando el botón. ¡SPLAT! La mezcla le salpica toda la cara y el limpio sombrero. Frankie se ríe. Con el dedo, toma un poco de mezcla de la cara del panadero y la prueba.



-¡Oh, cho-co-la-te! –exclama Frankie alegremente.

Otros panaderos están amasando masa en una superficie limpia y cubierta de harina. Están cortando la masa con diferentes formas para galletas. Un panadero llamado Manny está decorando las galletas con diferentes tipos de azúcar y de cobertura.

-Esta es mi parte preferida –dice Frankie-. Cuando decoro, me gusta hacer estrellas, corazones, personitas y animalitos de distintos colores.

-Recuerda que debes esperar que las galletas se enfríen antes de cubrirlas –le advierte el señor García.

-¡Cha chan! ¡Miren, lo hice! –anuncia Frankie, mostrando su galleta con forma de corazón perfectamente decorada.

Al final de la visita, Frankie se inclina para oler las delicias ya listas.

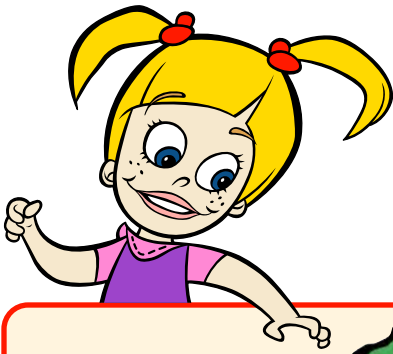
-Mmmm... ¡estas delicias huelen a Navidad! Hay dulcísimos arrolladitos de canela, galletas de azúcar, galletas de boda mejicanos con almendras, casitas de jengibre, tronquitos de navidad, pancitos... ¡y mucho más! –exclama Frankie.

-Esta sí que fue una visita de-li-cio-sa –dice Frankie alegremente-

No puedo esperar a llegar a casa. Mamá, ¿cuándo podemos cocinar delicias de Navidad?



Busca la receta favorita de Frankie en la sección Kid Stuff en www.FrankiesPals.com



Galletas de Azúcar de Frankie



INGREDIENTES:

2 ³/₄ tazas de harina regular
1 ¹/₂ tazas de azúcar blanco
1 huevo
1 cucharadita de bicarbonato de soda
1/2 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 taza de mantequilla, suavizada
Hace 48 porciones

PREPARACIÓN:

1. Caliente el horno a 375° F (190° C). En un tazón pequeño, revuelva la harina, el bicarbonato de soda y polvo de hornear; y aparte.
2. En un tazón grande, mezcle la mantequilla y el azúcar hasta que queden cremosos. Bata el huevo y la vainilla. Poco a poco mezcle los ingredientes secos.
3. Con una cuchara, cologie las ruedas de masa en una bandeja or rolle la masa y corte en forma de galletas. Deje un centímetro de espacio entre las galletas.
4. Hornee de 8 a 10 minutos o hasta que se doren. Deje enfriar por 2 minutos; retírelas de la bandeja.
5. Decore las galletas.

DECORACIÓN

Decorar las galletas es una manera maravillosa para pasar tiempo con su hijo o nieto.

Decore con azúcar de colores, el aerosol de color, dulces de frutas o nueces, si desea.



CONSEJOS

1. Para sabor superior, utilice los ingredientes más frescos disponibles.
2. Mida los ingredients, no adivine cuando hornee.
3. Tenga los ingredientes preparados y listos antes de empezar.
4. Para mantener crujientes galletas crujientes, almacenar, al enfriarse, en una lata o puede cubrir con un suelto.
5. Para mantener suave galletas blandas, guárdelos en un recipiente hermético con una tajada de manzana o el pan, y cambie con frecuencia; le ayuda a humedecer a las galletas.



¡Busca los libros de Frankie y sus Amiguitos en inglés y en español!
www.FrankiesPals.com