

Trazando deliciosos garabatos con su familia

(NAPSM)—Una entretenida actividad familiar es pasar tiempo juntos en la cocina. Es una forma linda de crear recuerdos duraderos y una actividad divertida para hacer en cualquier momento, o durante febrero, que es el Mes de Divertirse Cocinando con la Familia.

Algunas cosas a recordar para asegurar el éxito de su actividad familiar en la cocina incluyen:

- No empiece a cocinar si tiene tiempo limitado.
- Tendrá que limpiar.
- No olvide asignar las tareas de acuerdo a la edad. Por ejemplo, deje que los niños más pequeños llenen las tazas de harina, golpeen la masa después que se eleve, o viertan los ingredientes medidos, mientras que los niños mayores pueden planear comidas, amasar, pelar, mezclar o revolver.
- Prepare algo delicioso y dulce, tal como estos Garabatos de Pan Dulce de los expertos cocineros de Fleischmann's Yeast.

Garabatos de Pan Dulce Rinde 16 garabatos

Masa

- 3 a 3½ tazas de harina
- ½ taza de avena, rápida o estilo antiguo
- 1 sobre de Levadura de Aumento Rápido de Fleischmann's Yeast
- 1 cucharadita de sal
- 1¼ tazas de agua
- 3 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de manteca o margarina

Cobertura (opcional)

- 2 cucharadas de manteca o margarina derretida
- ½ taza de azúcar
- ¾ cucharadita de canela en polvo

En un recipiente grande, mezclar 1 taza de harina, la avena, la levadura sin disolver, y la sal. Calentar el agua, la miel, y la manteca hasta bien calientes (120° a 130° Farenheit). Gradualmente, añadir a la mezcla de harina. Batir 2 minutos a velocidad media en



Diviértase haciendo garabatos con su familia al preparar estos Garabatos de Pan Dulce con figuras hechas de masa.

una batidora eléctrica, y raspar los lados del recipiente con una cuchara de vez en cuando. Añadir la harina necesaria para hacer una masa blanda. Amasar en una superficie espolvoreada con harina hasta que esté suave y elástica, de 8 a 10 minutos.

Dividir la masa en 16 pedazos iguales. Formar figuras tales como, números o letras X y O, que se pueden usar como piezas para un juego del tres en raya "Tic-Tac-Toe". Colocar en una charola engrasada. Cubrir y dejar leudar en un ambiente cálido, donde no haya corrientes de aire, hasta que duplique su tamaño, alrededor de 45 minutos.

Si se desea, puede untar los lazos con manteca derretida. Combinar el azúcar y la canela y espolvorear por arriba.

Hornear a 375° Farenheit de 15 a 20 minutos o hasta que

doren. Servir calientes.

*Sugerencias para las figuras

"Pretzels:" Estirar los pedazos de masa en forma de cuerdas de 16 pulgadas; doblar en forma de círculos cruzando las puntas. Enroscar las puntas una vez y estirar las puntas cruzadas hacia la parte inferior del círculo.

Roscas: Estirar los pedazos de masa en cuerdas de 12 pulgadas; doblar cada una a la mitad 4 o 5 veces. Apretar las puntas para cerrarlas.

Nudos: Estirar los pedazos de masa en cuerdas de 10 pulgadas; atarlas en el medio sin apretar, para formar un nudo.

Para obtener más ideas y recetas para entretenimiento familiar, vaya al sitio del Web www.breadworld.com, la dirección de Fleischmann's Yeast.