

**KOKORO
KIDS**

RECETAS DEL MUNDO



COCINA POR EL MUNDO: ASIA

HOY VIAJAMOS HASTA EL CONTINENTE ASIÁTICO PARA HACER UNA FAMOSA RECETA JAPONESA: LOS DORIYAKIS.



DORIYAKIS

(receta para 3 unidades aproximadamente)

INGREDIENTES

- 2 HUEVOS GRANDES
- 50 G DE AZÚCAR
- 20 G DE MIEL
- 100 G DE HARINA DE REPOSTERÍA
- ½ CUCHARADITA DE LEVADURA QUÍMICA
- 1 PIZCA DE SAL
- 3 O 4 CUCHARADAS DE AGUA
- UN POCO DE ACEITE O MANTEQUILLA
- RELLENO A TU ELECCIÓN (EJ: CREMA DE CHOCOLATE)

PASO A PASO

- 1.PRIMERO HAY QUE BATIR MUY BIEN LA MEZCLA DE HUEVOS, AZÚCAR Y MIEL HASTA QUE ESTÉ ESPUMOSA.
2. DESPUÉS, INCORPORAMOS A LA MEZCLA 100 G DE HARINA DE REPOSTERÍA, MEDIA CUCHARADITA DE LEVADURA QUÍMICA Y LA PIZCA DE SAL.
- 3.MEZCLAMOS CON MUCHO CUIDADO LOS INGREDIENTES SECOS CON LOS HÚMEDOS PARA FORMAR UNA MASA UNIFORME.
- 4.DEJAMOS REPOSAR LA MASA DURANTE 15 MINUTOS
- 5.DESPUÉS ENGRASAMOS UNA SARTÉN Y ECHAMOS UNAS DOS CUCHARADAS DE MASA POR CADA TORTILLA, CUANDO VEAMOS QUE SE FORMAN BURBUJAS LE DAMOS LA VUELTA Y COCINAMOS DURANTE UN MINUTO.
- 6.UNA VEZ ESTÉN TODAS HECHAS TOCA RELLENAR.
- 7.POR ÚLTIMO, TAPAMOS LAS TORTITAS RELLENAS CON LAS OTRAS TORTITAS Y APRETAMOS BIEN LOS BORDES PARA SELLAR EL RELLENO DENTRO.

COCINA DEL MUNDO: EUROPA

HOY VIAJAMOS HASTA EL CONTINENTE EUROPEO PARA HACER UNA FAMOSA RECETA ITALIANA: MASA DE PIZZA



MASA DE PIZZA

(receta para 2 pizzas pequeñas)

INGREDIENTES

- 400 GRAMOS DE HARINA DE TRIGO
- 200 ML DE AGUA TIBIA
- 2 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
- 15 GRAMOS DE LEVADURA FRESCA
- 1 PIZCA DE SAL
- HARINA PARA LA ENCIMERA (PARA QUE NO SE PEGUE)
- RELLENO AL GUSTO

PASO A PASO

1. EN UN BOWL AGREGAMOS EL ACEITE, EL AGUA, LA LEVADURA Y MEZCLAMOS BIEN.
2. LUEGO AÑADIMOS LA HARINA, LA PIZCA DE SAL Y PASAMOS LA MEZCLA A UNA ENCIMERA PARA AMASARLA BIEN.
3. PONEMOS UN POCO DE HARINA EN LA ENCIMERA Y TENDREMOS QUE AMASAR DURANTE APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS SIN PARAR HASTA QUE VEAMOS QUE LA MASA ESTÁ COMPLETAMENTE LISA. (SI SE PEGA MUCHO LE PONEMOS UN POCO DE HARINA Y SEGUIMOS)
4. DESPUÉS, LA DEJAMOS REPOSAR DURANTE APROXIMADAMENTE UNA HORA.
5. RELLENAMOS CON LO QUE MÁS NOS GUSTE Y COCINAMOS EN EL HORNO DURANTE 20 MINUTOS A 180 GRADOS.

COCINA DEL MUNDO: AMÉRICA

HOY VIAJAMOS HASTA EL CONTINENTE AMERICANO PARA HACER UNA FAMOSA RECETA: COOKIES DE CHOCOLATE



COOKIES DE CHOCOLATE

(receta para 16 cookies aproximadamente)

INGREDIENTES

- 400 G. DE HARINA DE TRIGO DE TODO USO
- 220 G. DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 175 G. DE AZÚCAR BLANCO
- 175 G. DE AZÚCAR MORENO
- 2 HUEVOS GRANDES
- 1/2 CUCHARADA PEQUEÑA DE EXTRACTO DE VAINILLA
- 1/2 CUCHARADA PEQUEÑA DE SAL
- 1 CUCHARADA PEQUEÑA DE BICARBONATO SÓDICO
- 250 G. DE CHIPS DE CHOCOLATE O CHOCOLATE NEGRO TROCEADO

PASO A PASO

1. EN UN BOWL AGREGAMOS LA MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE Y EL AZÚCAR. MEZCLAMOS BIEN HASTA TENER UNA MASA BLANQUECINA Y AGREGAMOS LOS DOS HUEVOS.
2. LUEGO, AÑADIMOS LA HARINA, LA SAL, EL BICARBONATO Y MEZCLAMOS MUY BIEN.
3. AÑADIMOS LAS CHIPS DE CHOCOLATE, MEZCLAMOS Y DEJAMOS REPOSAR EN LA NEVERA DURANTE UNA HORA.
4. HACEMOS BOLAS PEQUEÑAS, LAS PONEMOS SOBRE UNA BANDEJA Y LAS DEJAMOS REPOSAR AL MENOS MEDIA HORA. PRECALENTAMOS EL HORNO A 170°.
5. HORNEAMOS DURANTE 12-14 MINUTOS O HASTA QUE LAS VEAMOS DORADAS.
6. UNA VEZ LAS SAQUEMOS DAMOS GOLPES A LA BANDEJA CONTRA LA ENCIMERA PARA EVITAR QUE SE PEGUEN.

COCINA DEL MUNDO: ÁFRICA

HOY VIAJAMOS HASTA EL CONTINENTE AFRICANO PARA HACER UNA FAMOSA RECETA NIGERIANA: FUFÚ



FUFÚ

(receta para 4 personas)

INGREDIENTES

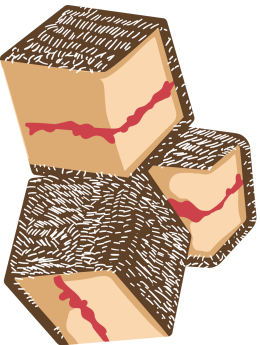
- 1 YUCA GRANDE
- 1 PIZCA DE SAL
- 1 PLÁTANO VERDE
- 2 VASOS DE AGUA

PASO A PASO

1. PELA LA YUCA Y EL PLÁTANO EN RODAJAS DE DOS DEDOS DE GROSOR, CUÉCELOS DURANTE 25 MINUTOS.
2. UNA VEZ COCINADOS, TRITÚRALOS. COSTARÁ UN POCO PORQUE IRÁ HACIÉNDOSE UNA MASA DENSA.
3. EN ESTE PUNTO, VUELVE A COLOCAR LA MASA EN LA OLLA, AÑADE UN CHORRITO DE AGUA (PUEDE SER DE LA MISMA COCCIÓN ANTERIOR) Y COCÍNALA DE NUEVO A FUEGO BAJO SIN DEJAR DE REMOVER DURANTE 10 MINUTOS,
4. PASADO ESTE TIEMPO, MOJA EL FUFÚ DEJANDO CAER UNAS GOTITAS DE AGUA PARA TRABAJARLO Y EVITAR QUE SE TE PEGUE EN LAS MANOS.
5. FORMA BOLAS, ESPOLVOREA UN POCO DE CÚRCUMA Y PIMENTÓN Y ¡LISTO!

COCINA DEL MUNDO: OCEANÍA

HOY VIAJAMOS HASTA EL CONTINENTE OCEÁNICO PARA HACER UNA FAMOSA RECETA AUSTRALIANA: LAMINGTON



LAMINGTON

(receta para 16 aproximadamente)

INGREDIENTES

PARA EL BIZCOCHO:

- 125 GRAMOS DE MANTEQUILLA, A TEMPERATURA AMBIENTE
- 125 GRAMOS DE AZÚCAR
- 2 HUEVOS
- 1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA
- 190 GRAMOS DE HARINA LEUDANTE
- 60 ML DE LECHE

PARA EL GLASEADO DE

CHOCOLATE:

- 200 GRAMOS DE AZÚCAR GLAS
- 30 GRAMOS DE CACAO EN POLVO
- 120 ML DE AGUA CALIENTE
- 20 GRAMOS DE MANTEQUILLA DERRETIDA

PARA LA COBERTURA:

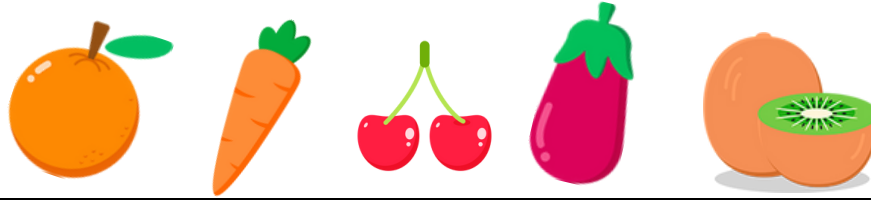
- 200 GRAMOS DE COCO RALLADO

PASO A PASO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180°C. ENGRASA Y FORRA UN MOLDE CUADRADO DE 20 CM.
2. PARA HACER EL BIZCOCHO, PRIMERO BATE MANTEQUILLA Y AZÚCAR HASTA QUE ESTÉ ESPONJOSO. DESPUÉS, AÑADE LOS HUEVOS UNO A UNO Y LA VAINILLA. A CONTINUACIÓN, INCORPORA LA HARINA Y LA LECHE.
3. POR ÚLTIMO, VIERTE LA MEZCLA EN EL MOLDE Y HORNEA 20-25 MIN. DEJA ENFRIAR.
4. PARA EL GLASEADO, MEZCLA AZÚCAR GLAS, CACAO, AGUA CALIENTE Y MANTEQUILLA DERRETIDA HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.
5. DESPUÉS, CORTA EL BIZCOCHO FRÍO EN CUADRADOS DE 5 CM. CUBRE CADA CUADRADO CON EL GLASEADO DE CHOCOLATE Y LUEGO CON EL COCO RALLADO.
6. DEJA REPOSAR 15 MINUTOS ¡Y LISTO!

ACTIVIDAD 1. RECETA INVENTADA

AHORA TOCA QUE CREES TU PROPIA RECETA, SOLO HAY UNA NORMA: TIENES QUE ESCOGER UNO DE ESTOS INGREDIENTES:



NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

DIBUJO:

PASO A PASO: