

# Galletas para mascotas

 Dificultad: **fácil**



**Para niñas y niños desde los 8 años.  
Realiza este taller con la ayuda de un adulto.**

## Materiales:

### Galletas para perros

- 400 g. de harina de arroz, avena o cebada
- 1 manzana con cáscara
- 1 zanahoria mediana
- 1 huevo
- Aceite vegetal de coco u oliva
- Bicarbonato
- Canela en polvo
- Papel vegetal para horno
- Mesón para amasar
- 1 cucharita
- 1 rallador
- Colador de malla
- Tazón medidor
- Bowl

## Paso 1 Partimos lavándonos las manos antes de trabajar:



- Lava también la zanahoria y la manzana. Sécalas.



Pídele a un adulto que te supervise o ayude a rallar ambos vegetales con cáscara dentro del bowl.

## Paso 2 Ahora vamos a revolver y revolver:



- Agrega el huevo, dos cucharadas de aceite y una cucharadita de canela en el bowl.
- Mezcla todo muy bien.



- Toma el colador de malla, colócalo sobre el bowl y echa un poco de harina encima.



- Con tu mano, ve dando suaves golpecitos en los costados del colador para que la harina vaya cayendo uniformemente encima de toda la mezcla.



- Añade una cucharadita de bicarbonato y revuelve todo.

### Paso 3 ¡A calentar el horno!



- La mezcla irá poniéndose más espesa a medida que le vas incorporando más ingredientes, por lo que tendrás que ayudarte con tus manos (previamente lavadas) para amasarla.



Mientras haces esto, pídele a un adulto responsable que precaliente el horno a 180° C.

## Paso 4 Amasa que te amasa:



- Con las manos, sigue amasando hasta obtener una masa firme y contundente.
- Si tu masa está muy líquida y pegajosa, añade un poco más de harina y sigue amasando con tus manos.



Si vas a amasar sobre una mesa o mesón, coloca primero encima harina para que la masa no se pegue.

## Paso 5 ¡Dale forma a las galletas!



- Toma la masa y saca un trocito adecuado para el tamaño de tu perrito.



- Haz formas de hueso si quieres, u otro diseño para tu mascota. Solo intenta no dejar la masa ni muy delgada, ni muy gruesa.

## Paso 6 La masa al horno y con esto terminamos:



- Una vez listas las masas de las galletas, pídele a un adulto que coloque papel vegetal en la bandeja del horno precalentado.



- Luego, el adulto debe colocar las masitas encima del papel e introducir la bandeja al horno.

- Procuren que la bandeja quede al medio del horno con el fuego envolvente por 15 minutos.



- Después de este tiempo, pídele al adulto que las revise. Si están doradas por ambos lados, están listas las galletas. Si no, que las de vuelta y las deje cocinar unos 5 minutos más.



- Para terminar, **deja enfriar las galletas totalmente antes de dárselas a tu regalón.** Es muy importante esto, ya que si se las das calientes o tibias, le hará mal y se enfermará.

## Materiales:

### Galletas para gatos

- 1 lata de atún en agua
- Catnip
- 300 g. de harina de arroz, avena o cebada
- 1 huevo
- Aceite de pescado o de oliva
- Papel vegetal para horno
- Mesón para amasar
- Tazón medidor
- Bowl
- Tenedor
- Recipiente
- 1 cucharita
- Colador de malla

#### **Paso 1** ¡Primero nos lavamos las manos!



- Pídele a un adulto responsable que abra el tarro de atún, lo escurra y coloque el atún en el colador sobre un recipiente.



- Toma el tenedor y ve aplastando el atún, para así exprimirlo completamente. De paso, lo vas desmenuzando si es que no lo está.



- Coloca el atún desmenuzado y escurrido en el bowl.

## Paso 2 ¡Empieza el primer batido!



- Ahora agrega el huevo y ve batiéndolo hasta incorporarlo completamente al atún.



- Ahora añade dos cucharadas de aceite. Bate y une bien.



- Finaliza agregando 3 toques del catnip. Si es con atomizador pon tu mano encima para que no salpique, y mezcla todo para integrarlo.

### Paso 3 Preparemos la masa:



- Coloca el colador sobre el bowl y echa un poco de harina encima.



- Da suaves golpecitos en los costados del colador, así la harina irá cayendo de manera uniforme sobre toda la mezcla.



- Ve mezclando todo muy bien. Puedes ir amasando con tus manos.



- Tienes que lograr una masa firme y compacta.



Momento de pedirle a un adulto responsable que encienda el horno a 180° C.



## Paso 4 A moldear y hornear:



- Con la masa lista, ve dándole forma a tus galletas.
- En esta ocasión, haremos las galletas en forma de gusanito, ayudado por tus manos.
- Nuevamente, que el adulto responsable te ayude colocando la masa para galletas sobre el papel vegetal y luego, introduciendo todo en el horno.



- Deja pasar 15 minutos y que el adulto las revise. Este tiempo debiese ser suficiente para que las galletitas queden listas. De lo contrario, que las meta de nuevo al horno por 5 minutos más. Cuando las galletas estén doradas por ambos lados, es que están listas.



- Antes de dárselas a tu michi regalón, recuerda que deben estar frías. De lo contrario, arriesgas a que tu gatito se enferme.

## ¡Ya eres todo un master chef!

Puedes probar haciendo galletitas de distintas formas, incluso con moldes, para sorprender, regalinear y premiar a tu peludo favorito. Recuerda trabajar bajo la supervisión de un adulto, y siempre darle las galletitas frías a tu perro o gato para evitar que se enferme. **¿Con qué diseño vas a impresionarlo? ¡Ponte Manitos a la Obra!**

