

¿NO TIENES NADA PARA REGALAR EN NAVIDAD?



Haz galletas de mantequilla con esta receta financiera

¡Hola peque!

La Navidad ha llegado y con ella, las fiestas, reuniones y regalos que tanto nos gustan. Sabemos que al ser el o la pequeña de la familia es probable que te encuentres en aprietos para darle un regalo a tus familiares o amigos. Este tema puede ser un poco complicado para ti, pues aún no cuentas con un salario como tu mami y papi para regalar muchas cosas a aquellos que tanto quieres.

¡No te preocupes!, pensando en lo anterior, en la revista *Proteja su Dinero* te traemos una receta para que con la ayuda de un adulto regales unas deliciosas galletas de mantequilla y de paso aprendan un poco sobre Educación Financiera.



Primero los ingredientes:

- 250 gramos de harina.
- 125 gramos de mantequilla a temperatura ambiente.
- 125 gramos de azúcar.
- 1 huevo.
- Cortadores para galletas.

Manos a la obra

1. Para realizar estas deliciosas galletas primero debemos batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa.

Al igual que este primer paso, cuando queremos ordenar nuestras finanzas debemos realizar un **presupuesto**, que es la base de la receta para lograr mantener un control. Para ello es preciso saber los ingresos y gastos que realizamos a detalle.

2. Ya que tenemos esta mezcla, es momento de añadir el huevo y batimos.

Ten presente que un presupuesto debe ser **detallado y preciso**. Anótalo en una libreta, esto evitará que olvides gastos o información dentro del mismo.

3. A la mezcla anterior le agregamos la harina, y amasamos hasta que nos quede una masa lisa y suave.

Al igual que la harina en este paso, un tema que no debes descuidar o dejar pasar para llevar una relación sana con tus finanzas es el **ahorro**. Éste da fortaleza a tus finanzas en caso de que pase algo no previsto.

4. Posteriormente pasaremos a envolver en papel film transparente (plástico de cocina) y llevamos al refrigerador por 30 minutos. Pasado ese tiempo, extenderemos la masa entre dos hojas de papel para hornear, usando un rodillo y llevamos la masa ya extendida al refrigerador nuevamente por 10 minutos.

¿Ya tienes un ahorro?, da el siguiente paso para lograr aquello que tanto deseas.

Ahora que eres joven, es normal que guardes tu dinero en casa, ya sea en una alcancía o que tus padres lo resguarden para evitar que lo gastes, sin embargo, de estas maneras tu ahorro puede correr un riesgo, mejor da el paso y **ahorra de manera formal**.

5. Pasado el tiempo indicado en el paso anterior, continuaremos cortando las galletas con la masa fría. Pide apoyo de un adulto para tener cortadores de las figuras que más te gustan.

Ahorrar de manera formal es **resguardar tu dinero en una institución financiera** como son los bancos. Acude a la que te interese, recuerda que existen cuentas de ahorro diseñadas para ti.

6. Ahora es momento de cocinarlas, para ello necesitarás ayuda de un adulto. Con mucho cuidado y con el horno previamente calentado a 180°C, metan las galletas y sáquenlas hasta que los bordes comiencen a ponerse dorados. Ya afuera, déjalas reposar para que se enfríen.

Al igual que en este paso de la receta, en las finanzas, es importante tener mucho cuidado al momento de meter tu dinero en una cuenta de ahorro. Opta por hacerlo en una **institución financiera autorizada**.

7. Ahora viene lo divertido, explora tu lado creativo y decora las galletas como más te guste.

