# RECETAS DON COOKYLANDA

Cada receta está diseñada para producir aproximadamente 12 galletas.

**Ingredientes base (para todas las galletas):**

* 2 tazas de harina de trigo
* 1/2 taza de mantequilla derretida
* 3/4 taza de azúcar
* 1 huevo
* 1 cucharadita de esencia de vainilla
* 1/2 cucharadita de polvo de hornear
* 1/4 cucharadita de sal

**Ingredientes adicionales para cada variedad:**

1. **Galleta de Arándano:**
   * 1/4 taza de almendras picadas
2. **Galleta de Bombón:**
   * 1/2 taza de mini bombones
3. **Galleta de Café:**
   * 1 cucharada de café instantáneo disuelto en 1 cucharada de agua caliente
4. **Galleta de Cajeta Agrio:**
   * 1/4 taza de cajeta
5. **Galleta de Cherry:**
   * 1/2 taza de cerezas en almíbar picadas
6. **Galleta de Chicle:**
   * 1/2 cucharadita de esencia de chicle
7. **Galleta de Chispas:**
   * 1/2 taza de chispas de colores
8. **Galleta de Chokis:**
   * 1/4 taza de chispas de chocolate
9. **Galleta Combinada:**
   * 1/4 taza de chispas de chocolate
10. **Galleta de Corazón:**
    * 1/2 taza de mermelada de fresa
11. **Galleta de Crema Batida:**
    * 1/4 taza de crema batida para decorar después de hornear
12. **Galleta de Delfines:**
    * 1/4 taza de gomitas de delfín
13. **Galleta de Dulce de Leche:**
    * 1/4 taza de dulce de leche
14. **Galleta de Durazno:**
    * 1/2 taza de durazno en almíbar picado
15. **Galleta Estrella:**
    * 1/2 cucharadita de colorante alimenticio morado
16. **Galleta Extra Chocolate:**
    * 1/4 taza de chispas de chocolate blanco
17. **Galleta Flor:**
    * 1/4 taza de mermelada de frambuesa
18. **Galleta de Fresa:**
    * 1/2 taza de fresas picadas
19. **Galleta de Frutos Rojos:**
    * 1/4 taza de frambuesas
20. **Galleta de Limón:**
    * 1 cucharada de jugo de limón

**Procedimiento para todas las galletas:**

1. Precalienta el horno a 180°C (350°F) y prepara una bandeja con papel encerado.
2. En un tazón grande, mezcla la mantequilla derretida con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Agrega el huevo y la esencia de vainilla, mezclando bien.
4. En otro tazón, tamiza la harina, el polvo de hornear y la sal.
5. Incorpora los ingredientes secos a la mezcla húmeda poco a poco hasta formar una masa uniforme.
6. Agrega los ingredientes adicionales correspondientes a cada tipo de galleta y mezcla bien.
7. Forma bolitas de masa y colócalas en la bandeja, dejando espacio entre ellas.
8. Hornea por 12-15 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados.
9. Retira del horno y deja enfriar sobre una rejilla.
10. Decora si es necesario y disfruta.

# CONVERSION DE INGREDIENTES Ingredientes base en gramos y mililitros:

# Harina de trigo → 240 g (2 tazas)

# Mantequilla derretida → 113 g (1/2 taza)

# Azúcar → 150 g (3/4 taza)

# Huevo → 1 lo vamos a medir por pieza

# Esencia de vainilla → 5 ml (1 cucharadita)

# Polvo de hornear → 2 g (1/2 cucharadita)

# Sal → 1 g (1/4 cucharadita)

**Ingredientes adicionales convertidos:**

1. **Galleta de Arándano**
   * 1/4 taza de almendras picadas → **30 g**
2. **Galleta de Bombón**
   * 1/2 taza de mini bombones → **30 g**
3. **Galleta de Café**
   * 1 cucharada de café instantáneo disuelto en 1 cucharada de agua caliente → **3 g de café + 15 ml de agua**
4. **Galleta de Cajeta Agrio**
   * 1/4 taza de cajeta → **80 g**
5. **Galleta de Cherry**
   * 1/2 taza de cerezas en almíbar picadas → **75 g**
6. **Galleta de Chicle**
   * 1/2 cucharadita de esencia de chicle → **2.5 ml**
7. **Galleta de Chispas**
   * 1/2 taza de chispas de colores → **90 g**
8. **Galleta de Chokis**
   * 1/4 taza de chispas de chocolate → **45 g**
9. **Galleta Combinada**
   * 1/4 taza de chispas de chocolate → **45 g**
10. **Galleta de Corazón**

* 1/2 taza de mermelada de fresa → **160 g**

1. **Galleta de Crema Batida**

* 1/4 taza de crema batida (para decorar después de hornear) → **60 ml**

1. **Galleta de Delfines**

* 1/4 taza de gomitas de delfín → **40 g**

1. **Galleta de Dulce de Leche**

* 1/4 taza de dulce de leche → **80 g**

1. **Galleta de Durazno**

* 1/2 taza de durazno en almíbar picado → **75 g**

1. **Galleta Estrella**

* 1/2 cucharadita de colorante alimenticio morado → **2.5 ml**

1. **Galleta Extra-Chocolate**

* 1/4 taza de chispas de chocolate blanco → **45 g**

1. **Galleta Flor**

* 1/4 taza de mermelada de frambuesa → **80 g**

1. **Galleta de Fresa**

* 1/2 taza de fresas picadas → **75 g**

1. **Galleta de Frutos Rojos**

* 1/4 taza de frambuesas → **30 g**

1. **Galleta de Limón**

* 1 cucharada de jugo de limón → **15 ml**

**10 Galletas predeterminadas**

Arandano

Bombon

Cafe

Cajeta Agrio

Cherry

Chicle

Chispas

Chokis

Combinada (Chocolate con galletea chokis)

Corazón

**15 Galletas Extras**

Crema Batida

Delfines(Gomita de delfin)

Dulce de leche

Durazno

Estrella

Extra chocolate

Flor

Fresa

Frutos rojos

Limon

Luneta

Mochi

Nuez

Rol

Guayaba

# TIPOD DE MERMA

Caducidad Materia Prima

Caducidad Galletas

Quemado

Galletas rotas

Pérdidas por manipulación

# MODULOS CON SUS ROLES BARRA DE NAVEGACION

MODULO USUARIO

MODULO DE PEDIDOS

MODULO DE VENTAS

MODULO DE COMPRAS (Materia prima)

MODULO DE DASHBOARD

MODULO DE PRODUCCION

MODULO DE STOCK

MODULO DE RECETAS

MODULO PROVEEDORES

MODULO INEVNTARIO(materia orima)

MODULO MERMA

**ROLES**

Clientes

Vendedor

Administrador

Cocinero

El usuario cliente tiene acceso a :

Al login general

Crear usuario cliente

Pantalla principal del cliente

Catalogo de galletas cliente

Listado de sus compras

Ver Compra listado

Al modulo de pedidos

El usuario Admininistrador tiene acceso a:

Todo menos al acceso de cliente

El usuario de Vendedor tiene accesos a :

Login General

Menu de navegacion nada mas contegra (Ventas) que al seleccionar te llevara a

Menu de venta que contiene:

STOCK :

Stock ventas galletas que contiene:Notificaciones y Mensajes

PEDIDOS:

Vista de pedidos

Alerta pago y te va a mandar a la venta directa

VENTAS:

Venta directa

Tocket venta directa

El usuario cocinero tiene acceso a:

Menu de navegacion nada mas contegra (Produccion, Recetas, Caducidades, merma ) que al seleccionar esas dos te llevara a:

Produccion principal tiene el modulo del stock , como tambien notoficaciones, parte de producir de ahi te manda a produccion cocina y te llevara a listado de produccion

Recetas: Te muestra catalo de las galletas registradas que al seleccionar te indicara ver receta y te va mandar a Recetas

Dentro de catalogo hay un icono que te mandara al crud receta y crud receta tabla

En la opcion de caducidades te va a mandar a caducidades que te muestra alertas

El modulo de merma