



# ALGORITMO

Fundamentos de Programación

Peñaloza Castañeda Luna Quetzalli

Código de estudiante: 221618438

Maestra: Sánchez Rosario Patricia

Horario: Martes y Jueves 11:00 am – 12:55 pm

Jueves 22 de Agosto de 2024

NRC: 200274

## Algoritmo → Receta de Cocina.

### \* Galletas con chispas de chocolate

1. Iniciamos precalentando el horno a  $180^{\circ}\text{C}$ .

2. Reunimos los ingredientes necesarios para la receta:

- Una barra y media de Mantequilla sin sal, aproximadamente 155 gramos, a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar morena.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 2 huevos
- Chispas de chocolate o chocolate cortado en trozos (al gusto).
- 350 gramos de harina.

3. Luego, reunimos todos los materiales y utensilios necesarios:

- 1 bol grande
- Una pala de cocina.
- 1 bandeja de horno
- Un colador
- 1 cuchara de helado (scoop)
- Un ~~man~~ refrigerador.
- 1 batidor

4. Comenzamos poniendo la mantequilla en el bol, y con la pala la ablandaremos hasta que sea fácilmente manejable, esto lo hacemos aplastando la mantequilla.

5. A continuación, agregamos los huevos uno a uno, y mezclamos con la pala hasta que quede una masa homogénea.

6. Añadimos el azúcar e incorporamos bien con la pala, realizando movimientos circulares.

7. Ponemos la cucharadita de esencia de vainilla y mezclamos, de nuevo, con movimientos circulares y utilizando la pala.

8. Una vez tengamos una mezcla homogénea, agregamos la harina pasándola por un colador en tandas de 50 o 75 gramos.

9. Ya incorporada la harina, nuestra masa debe estar firme (no aguada) pero moldeable. En éste punto, añadimos el chocolate y mezclamos con movimientos envolventes para esparcirlos por toda la masa.



Luna Quetzall, Pardo Castañeda 13-08-24

10. Ya lista la masa, la dejamos dentro del refrigerador por 5-10 minutos.
11. Una vez enfriada, tomamos la bandeja y la enharinamos y mantequillamos.
12. Con el scoop, formamos bolitas de masa y las ponemos en la bandeja, cuidando de dejar un espacio de mínimo 6 cm entre ellas.
13. Metemos la bandeja en el horno por 15 o 20 minutos y subimos la temperatura de este a 200 grados.
14. Repetimos este proceso con toda la masa.
15. Una vez hechas, servir cuando estén frías, de lo contrario estarán muy crujientes y podrán romperse.