

Mini Tartas de Corazón de Mermelada

Estas adorables tartas calentarán los corazones y las manos de los más pequeños

Aquí hay una receta sensorial divertida y fácil para el Día de San Valentín. El hecho de enrollar, dar palmaditas y ondular ayudará a tu hijo a desarrollar su motricidad fina. ¡La receta es muy fácil porque solo requiere dos ingredientes!












Utensilios










- Bandeja para hornear cubierta con papel pergamino o un tapete de silicona para hornear
- Cucharilla
- Tazón pequeño
- Tenedor
- Cortapastas de corazón de 3 pulgadas


Ingredientes

- Un paquete de corteza de pastel refrigerada (14.1 oz.)
- Mermelada de fresa (o tu sabor favorito)
- Espolvoreado de corazones gigantes u otros espolvoreados de azúcar (opcional)

Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
<p>1. Reúna los ingredientes y utensilios.</p>	<p> Toca tus utensilios. ¿Cómo se sienten? ¿Sus texturas son ásperas o suaves? Ten cuidado: los cortadores de galletas tienen bordes afilados.</p> <p> ¿Qué ocurre cuando golpeas la cucharilla contra la bandeja de las galletas? ¿Qué sonido hace?</p> <p> Habla de tus utensilios de cocina. ¿La bandeja de las galletas está brillante o es oscura? Habla de otros lugares en los que puedes encontrar corazones - en una tarjeta de San Valentín, en la camiseta de tu hijo e incluso dentro de tu cuerpo!</p>

Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
<p>2. Saque las masas para tartas del paquete y desenróllelas sobre una encimera limpia, una tabla de cortar o un trozo de papel pergamino.</p>	<p> Huele la corteza del pastel. ¡Debería oler a masa!</p> <p> Invite a su hijo a poner sus manos encima de las suyas mientras usted desenrolla la masa de la tarta. ¿La masa está pegajosa o se desenrolla suavemente? Da unas palmaditas a la masa de la tarta. ¿Está blanda?</p> <p> La corteza es de un color claro que contrastará con un cortador de galletas de colores brillantes.</p>
<p>3. Con tu cortador de galletas, recorta un número par de corazones, utilizando los dos rollos de masa. El número de tartas que hagas dependerá del tamaño de tu cortador de galletas.</p>	<p> Invite a su hijo a poner su mano sobre la suya mientras coloca el cortador de galletas sobre la masa y presiona hacia abajo.</p> <p> 1... 2... 3... Cuenta el número de corazones que estás haciendo en voz alta. Su hijo aprenderá cómo las cosas siguen una secuencia. ¡Esto es especialmente cierto para la cocina!</p> <p> Mientras retiras cada corazón de la tabla de cortar, habla de las formas de corazón que ves o sientes que quedan en la masa. Si tu encimera o tabla de cortar es de color, verás los corazones aún mejor por el contraste visual.</p>

Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
<p>4. Coloque la mitad de los corazones en bandejas para hornear forradas de pergamino. Pon un poco de mermelada de fresa en un tazón pequeño. Coloque una cucharadita de mermelada encima de cada corazón.</p>	<p> Toca la mermelada en el tazón. Se siente pegajoso.</p> <p> Si tu hijo aún no se lame la mermelada de los dedos, pon un poco en tu dedo y pásaselo por los labios.</p> <p> Al poner la mermelada en cada corazón, huele las bayas frescas. ¡O quizás hayas utilizado otra mermelada de frutas que sea simplemente un melocotón!</p> <p> Hable sobre cuántos corazones caben en su bandeja para hornear. ¿Hay un corazón para todos en su familia?</p>
<p>5. Coloque otro corazón recortado sobre el que tiene la mermelada y dobla los bordes con un tenedor para sellar el corazón. Haz una pequeña hendidura en el centro de cada corazón para que la tarta pueda ventilarse.</p>	<p> Invite a su hijo a sostener un corazón recortado mientras usted monta las otras tartas. Este corazón está pensado para ser "amasado" y roto por las manitas. El juego sensorial es la forma en que los niños con discapacidades visuales aprenden sobre el mundo visual.</p> <p> Invite a su hijo a poner sus manos encima de las tuyas mientras usted dobla los bordes de cada corazón con un tenedor.</p>
<p>6. Si los pasteles de corazón se ablandan demasiado, refrigérelos unos 20 minutos antes de hornearlos. Precaliente el horno a 375 F. Hornee los pasteles durante unos 20 minutos hasta que se doren.</p>	<p> ¡Brr! El interior del refrigerador está frío. Cuando precalientas el horno, ¡se calienta!</p> <p> ¿A qué huelen las tartas de mano mientras se hornean? ¿A qué huelen otras tartas? Las tartas de la abuela pueden oler a manzanas en Acción de Gracias.</p> <p> Cuando coloque el temporizador en su horno, hable sobre cuánto tiempo tardarán las tartas en hornearse y escuche el "pitido" cuando las mismas estén listas.</p>

Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
<p>7. Enfriar los corazones en la bandeja del horno. Añade un corazón gigante espolvoreado en el centro de cada tarta, asegurándolo con una pizca de mermelada. También puedes decorar los corazones con espolvoreado de azúcar antes de hornearlos.</p>	<p> ¡Ahora puedes comer tus tartas! Compartirlas con los amigos y la familia también es una buena idea.</p>
