

GALLETAS KAIROS



Organizado por la Asociación Laica de San Francisco Caracciolo

¿A quién no le gustan las galletas? ¡Tú puedes marcar una gran diferencia para los presos! El equipo de voluntarios de KAIROS necesita galletas que se distribuirán en el Instituto Correccional Tyger River durante el próximo fin de semana de KAIROS en noviembre.

El objetivo es difundir el amor de Dios con hasta 1500 docenas. Sí, esto es...

¡Casi 20,000 galletas! Sin embargo, también puedes comprar galletas en una tienda, solo que no deberían tener azúcar ni glaseado encima, ni M&Ms de colores dentro.

Dentro de la prisión, las galletas se usarán durante el fin de semana del 30 de octubre al 1 de noviembre, pero algunas se empaquetarán y se distribuirán a los presos en sus dormitorios. Reciben la bolsa junto con una breve conversación y la bendición de Dios.

Se adjuntan las instrucciones y recetas de las galletas.

¿Preguntas? Contacto:

Steve Corson
864-982-1640

Ebony Sanders
864-914-2787



Pautas sobre cookies

Los tipos de galletas generalmente aceptables son: de avena, de melaza, de chispas de chocolate, de jengibre y de azúcar. Pueden ser caseras o compradas.

- Por favor, no agregue ningún tipo de fruta, nueces o mantequilla de maní debido a
- alergias.
- No utilice M&M's.

Las galletas deben tener entre 2 y 2-1/2 pulgadas de diámetro y no más de 1/2 pulgada

- de grosor.

Es muy importante no usar glaseado, azúcar ni ningún otro tipo de cobertura en la superficie de las galletas. Es necesario volver a envasarlas y manipularlas, por lo que cualquier cobertura se daña y causa un desastre.

Nota: Las galletas compradas en tiendas no deben reenvasarse. El personal del ministerio penitenciario Kairos se encargará de ello.

El ingrediente clave: la oración

- Oremos individualmente o en familia por los ingredientes antes y durante la mezcla.
- Oremos por las galletas al colocarlas en las bandejas y hornearlas. • Pídale a Dios que use sus galletas como una fuente de su amor para iluminar a los prisioneros y Personal en el fin de semana de Kairos.
- Oremos para que cada galleta acerque más a Dios al recluso, oficial o alcaide que la come. Queremos que cada persona sea parte de la familia de Dios.

Empaquetando las galletas

- Coloque las galletas completamente frías en una bolsa Zip Lock de un cuarto de galón, una docena de galletas por cada una. bolsa.
- Etiquete cada bolsa con el tipo de galleta que contiene.
- Congele todas las galletas si no las va a utilizar en los próximos 3 días.

Llevando las galletas a la prisión

Por favor, dejen sus galletas en la iglesia entre el 25 y el 28 de octubre. Un miembro de la Asociación Laica de San Francisco Caracciolo las empacará en cajas para que las recoja el equipo de KAIROS.



Utilice su receta favorita o las recetas sugeridas a continuación: Avena masticable 3/4 taza de Crisco sabor mantequilla 1-1/4 taza de azúcar morena bien compacta 1 huevo 1/3 taza de leche 1-1/2 cucharadita de vainilla 3 tazas de avena de cocción rápida 1 taza de harina para todo uso 1/2 cucharadita de sal 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio 1/2 cucharadita de canela Combine Crisco, azúcar morena, huevo, leche y vainilla en un tazón grande. Mezcle a velocidad media hasta que esté bien combinado. Combine la avena, la harina, la sal, el bicarbonato de sodio y la canela en un tazón aparte, mezcle bien. Agregue a la mezcla de Crisco/azúcar hasta que se mezcle. Deje caer cucharadas colmadas de masa en una bandeja para hornear galletas. Hornee a 375 grados durante 10 a 12 minutos o hasta que esté ligeramente dorado. Hace 2-1/2 docenas de galletas.

chispas de chocolate

3/4 taza de manteca vegetal Crisco
1-1/4 taza de azúcar morena bien compacta
2 cucharadas de leche 1 cucharadita de vainilla 1 huevo 1-3/4 taza de harina para todo uso 1 cucharadita de sal 3/4 cucharadita de bicarbonato de sodio 1 taza de chispas de chocolate semidulce

Combine la manteca vegetal, el azúcar, la leche y la vainilla en un tazón grande y mezcle bien. Agregue el huevo y mezcle bien. En un tazón aparte, combine la harina, la sal y el bicarbonato de sodio y mezcle bien. Agregue a la mezcla de manteca vegetal y azúcar hasta que esté bien integrada. Incorpore las chispas de chocolate. Vierta cucharadas colmadas sobre una bandeja para hornear sin engrasar. Hornee a 190 °C de 8 a 10 minutos para obtener galletas tiernas o de 11 a 13 minutos para galletas crujientes. Rinde 3 docenas de galletas.



Galletas de melaza

3/4 taza de margarina o manteca vegetal 1 taza de azúcar granulada 1 huevo 4 cucharadas de melaza 1 cucharadita de canela 1 cucharadita de jengibre 2 tazas de harina 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio En un tazón grande, bata la margarina o manteca vegetal con el azúcar. Agregue el huevo y mezcle. Agregue la melaza y las especias; mezcle bien. Agregue la harina y el bicarbonato de sodio y mezcle. Enfríe la masa 30 minutos o durante la noche (tapada herméticamente). Forme bolitas de masa y colóquelas separadas por 2 pulgadas en una bandeja para hornear sin engrasar. Hornee a 325 grados durante 10-12 minutos. Retire del horno y enfríe sobre rejillas de alambre. Rinde 2 1/2 docenas.

Galletas de azúcar

1 taza de margarina (o mantequilla); (2 barras) a temperatura ambiente 1 taza de aceite vegetal 1 taza de azúcar granulada 1 taza de azúcar en polvo 2 huevos 1 cucharadita de vainilla 4 tazas de harina para todo uso 1 cucharadita de sal 1 cucharadita de bicarbonato de sodio 1 cucharadita de crémor tártaro Batir juntos la margarina, el aceite, el azúcar granulada, el azúcar en polvo, los huevos y la vainilla. Tamizar juntos la harina, la sal, el bicarbonato de sodio y el crémor tártaro. Agregar los ingredientes secos a la mezcla de margarina. Verter desde una cucharadita sobre una bandeja para hornear engrasada. Hornear a 350 grados hasta que las galletas estén ligeramente doradas alrededor de los bordes, aproximadamente de 8 a 10 minutos (vigilar de cerca; las galletas estarán secas si se doran demasiado). Hace aproximadamente 5 docenas.

