

PROBLEMAS FRECUENTES AL HORNEAR GALLETAS

Qué pasó	Por qué pasó
Las galletas se esparcieron demasiado durante la cocción en el horno.	<ul style="list-style-type: none">- La manteca estaba demasiado blanda cuando se la agregó.- La masa no se refrigeró lo suficiente antes de darle forma.- La masa se colocó en una placa para hornear caliente.
Las galletas se quemaron en la parte inferior.	<ul style="list-style-type: none">- Las galletas estaban demasiado finas.- El horno estaba demasiado caliente.- La placa para hornear se colocó en el nivel inferior del horno.- La placa de galletas no se rotó durante la cocción en el horno.
Las galletas no se hornearon de manera uniforme.	<ul style="list-style-type: none">- La placa de galletas no se rotó durante la cocción en el horno.
Las galletas se desmoronaron al transferirlas de la placa a la rejilla.	<ul style="list-style-type: none">- Las galletas se transfirieron demasiado pronto.- Se usó demasiada manteca, azúcar, polvo de hornear y/o bicarbonato.- No se usó suficiente huevos.
Las galletas se quedaron pegadas a la placa para hornear.	<ul style="list-style-type: none">- Las galletas no se hornearon lo suficiente.- Las galletas se dejaron mucho tiempo en la placa.- La placa no se enmantecó bien (aplica sino optaste por usar silpat o papel de horno).