

COMPRENSIÓN LECTORA.LH4. SOUFFLÉ DE LA ARDILLA



Prepara la ardilla
un rico soufflé,
ya ha puesto la leche a
hervir con vainilla. Con
azúcar y harina bate
los huevos,
y añade la leche
cuando está unido.
Todo mezclado lo pone a hervir,
hasta que esté cremoso
lo deja allí.
Cuando se enfria añade
nueces picadas y pasas.
Y a punto de merengue
bate las claras.
Lo mezcla con la crema, y
en una fuente
untada de manteca,
al horno lo mete.
Y ahí deja el soufflé,
cuando aumente el volumen,
estará dispuesto
para comer.

Ingredientes:

- Medio litro de leche.
- 50 gramos de harina.
- Media taza de nueces picadas.
- Cuatro cucharadas de azúcar.
- Un palito de vainilla.
- Media taza de pasas.
- Cinco huevos.
- 30 gramos de mantequilla.

Las Recetas de la MagaPiruleta
Mº Adela Díaz Párraga
Editora rEgional dE Murcia

1.- El texto es...

- A. Una receta en verso.
- B. Un anuncio publicitario.
- C. Una carta.
- D. Una noticia.

2.- ¿Qué ingredientes mezclados pone a hervir la ardilla cuando prepara el soufflé?

- A. Nueces picadas y pasas.
- B. Crema y manteca.
- C. Leche, vainilla, azúcar, harina y huevos.
- D. Leche y azúcar.

3.- Busca un sinónimo de "tritura" en la frase:
"La ardilla tritura las nueces para su postre"

- A. Agujerea.
- B. Cava.
- C. Mezcla.
- D. Desmenuza.

4.- Señala dónde están los diminutivos:

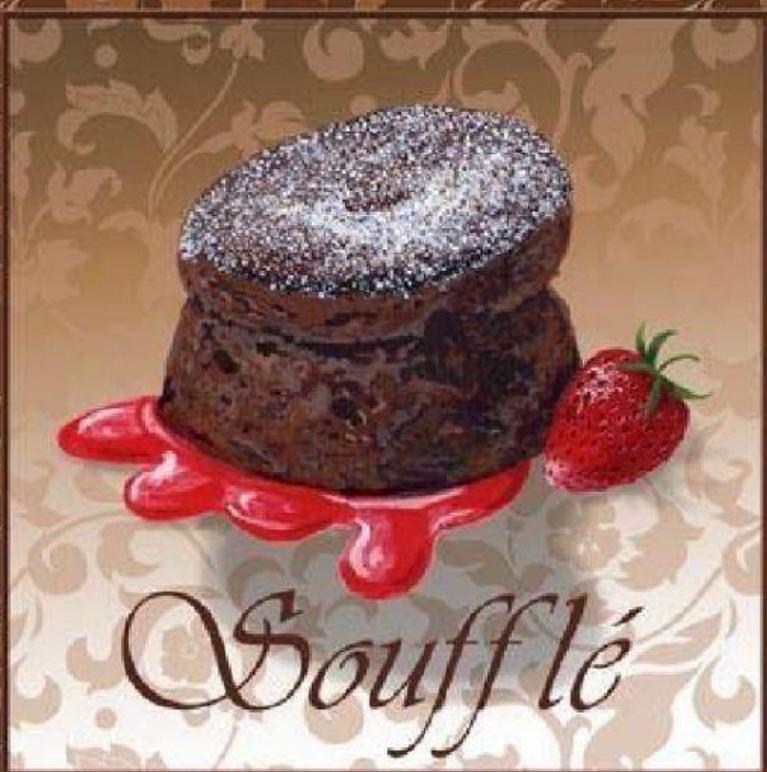
- A. Manteca/cucharada/vainilla.
- B. Fuentecilla/hornito/bandejita.
- C. Comilona/banquetazo/festín.
- D. Pulga/mosquito/microbio.

5.- ¿Por qué lleva tilde la palabra "azúcar"?

- A. Porque es llana y no acaba en vocal, "n" o "s".
- B. Porque es esdrújula.
- C. Porque es aguda.
- D. Porque es aguda y acaba en "r".

6.- Ardilla rima con...

- A. Merengue.
- B. Soufflé.
- C. Manteca.
- D. Vainilla.



Soufflé

