

Ficha interactiva de lengua

1) Lee el siguiente texto.

CÓMO HACER UN "BIZCOCHO CEBRA"

Ingredientes:

- 4 huevos
- Medio vaso de leche
- 250 gramos de azúcar
- 1 vaso de aceite de oliva
- 450 gramos de harina de trigo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de chocolate en polvo
- Mantequilla para untar



Realización:

1. Primero pon a calentar el horno a 180 grados, siempre con ayuda de un adulto.
2. En un bol añade los huevos enteros, el azúcar, la leche, el aceite y la esencia de vainilla. Bate todo hasta que consigas una masa de color claro, con una batidora o a mano.
3. Cuando esté todo bien mezclado, añade la harina junto con la levadura y vuelve a batir hasta que la masa esté muy suave.
4. Vierte la mitad de la mezcla en otro bol y añádele una cucharada de chocolate en polvo. Después lo batiremos y quedará una mezcla oscura.
5. Ahora unta el molde con la mantequilla y a continuación añade dos cucharadas soperas de la mezcla clara en el centro; luego dos cucharadas de la mezcla oscura así iremos turnando los colores hasta que se acaben las mezclas.
6. Mete el molde en el horno unos 30-40 minutos. Sabrás que el bizcocho está terminado si metes un cuchillo y, al sacarlo, sale limpio. Espera a que se enfríe y ¡buen provecho!

2) Marca con una X (mayúscula) la opción correcta.

1. ¿Cuántos ingredientes diferentes tiene esta receta?

- A. Diez
- B. Siete
- C. Nueve
- D. Quince

2. ¿Por qué crees que se llama "bizcocho cebra"? Porque...

- A. está hecho con café y harina.
- B. sus capas se parecen a la piel de la cebra.
- C. es el bizcocho de la asociación de amigos de las cebras.
- D. hay que batir la mezcla con la fuerza y rapidez de una cebra.

3. Lee las instrucciones para hacer el bizcocho y selecciona si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas. **MARCAR CON UNA X (MAYÚSCULA) LA OPCIÓN CORRECTA.**

	Verdadero	Falso
Se necesitan 450 gramos de harina de maíz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hay que calentar el horno a 180 grados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El molde se unta con mantequilla.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La mezcla solo se puede batir con batidora.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se necesita un vaso de aceite de girasol.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. ¿Por qué una de las mezclas queda oscura? **Queda oscura porque....**

- A. no la hemos batido.
- B. se ha quemado en el horno.
- C. hemos añadido harina de trigo.
- D. hemos añadido chocolate en polvo.

5. Si después de 30-40 minutos en el horno, metemos el cuchillo en el bizcocho y sale manchado, ¿cómo estará el bizcocho? Estará...

- A. listo para sacarlo del horno y comérselo.
- B. muy frío y habrá que esperar a que se caliente.
- C. poco hecho y necesitará más tiempo en el horno.
- D. demasiado duro y habrá que hacer otro bizcocho.

6. Ahora te daremos parte de la receta desordenada. Complétala con las siguientes palabras para que quede ordenada y con sentido:

	Finalmente - Después - Primero - A continuación
<input type="text"/>	_____ unta el molde con la mantequilla...
<input type="text"/>	_____ añade la harina junto con la levadura...
<input type="text"/>	_____ mételo en el horno 30-40 minutos...
<input type="text"/>	_____ añade los huevos enteros, el azúcar, la leche, el aceite y la esencia de vainilla ...