Brownie express en taza



Ingredientes:

- ✓ 2 cucharadas de mantequilla.
- ✓ 2 cucharadas de azúcar.
- ✓ 1 cucharada de azúcar morena.
- ✓ ¼ de cucharada de extracto de vainilla.
- ✓ 1 pizca de sal.
- ✓ 1 yema de huevo.
- ✓ 4 cucharadas de harina.
- ✓ 1 cucharada de cacao en polvo.
- ✓ 2 cucharadas de chips de chocolates o nueces o almendras.

Pasos:

1. Derrite la mantequilla en el microondas 20 segundos aprox, calentándola en un recipiente que resista el calor, con cuidado de que no hierva.

2. Agrega los dos tipos de azúcar, el extracto de vainilla, la pizca de sal, y bate. Añade la yema, la harina y el cacao en polvo, y remueve hasta que esté todo bien combinado.

3. Vierte la preparación en una taza que se pueda calentar en el microondas y añade los trocitos o los chips de chocolate. Cocina durante unos 45 segundos a máxima potencia.

4. Si pasado ese tiempo no está hecho, cuécelo unos segundos más. Pero ten cuidado de no pasarte, para evitar que quede seco.

LIVEWORKSHEETS



Desarrollar comprensión lectora al responder las preguntas, marcando la alternativa correcta.

1. ¿Qué obtienes si segues los pasos de la receta?

- Un pastel
- Un flan
- Un brownie

2. ¿Qué sabor es el brownie?

- Naranja
- Chocolate
- Vainilla

3. ¿Qué agregan para adornar el brownie?

- Chips de chocolates o nueces o Almendras.
- Chips de colores.
- Mermelada.

4. ¿Cuál es el primer paso?

- Comer el queque.
- Derretir la mantequilla.
- Comer el chocolate.

5. ¿Cuándo se puede comer el brownie?

- Luego de mezclar todos los ingredientes.
- Luego de cocer el brownie en el microondas.

6. ¿Qué puedes hacer si el brownie queda crudo?

- Volver a cocinarlo en el microondas.
- Botarlo al a basura.
- Hacer otro brownie.



LIVEWORKSHEETS

Secuenciar las imágenes, según el orden de los pasos de la receta, con autonomía.









1°	2°	3°	4°

LIVEWORKSHEETS