

Visualiza el video atentamente y después responde a las preguntas:



- Completa la oración con la respuesta correcta:

Esta receta se llama...

Tartaletas de fresas

Tarta de la abuela

Tartaletas de ¡Sorpresa!

La salsa está hecha con...

Lechuga, tomate y leche

Agua, azúcar y canela

Huevos, queso y leche

Antes de colocar la oblea en el molde...	Echaremos sal dentro del molde
	Untaremos con aceite las paredes del molde
	Untaremos con vinagre las paredes del molde

Manuel tendrá que utilizar	Leche entera de la vaca de Milka
	Leche semidesnatada de burra (como Cleopatra)
	Leche sin lactosa y nunca venenosa

Aunque podemos rellenar las tartaletas como más nos guste, en el video de la "Seño" ella los ha rellenado con ...	Verduras del huerto roteño
	Espárragos trigueros con aceitunas
	Chorizo y peperonni

Las tartaletas deberán estar en el horno durante...	10 minutillos
	20 o 25 minutos
	3 horas a 500 grados.

No olvidéis enviarnos vuestras respuestas al correo de:

"Seño Cristina": cristinacastellano@iesastaroth.com

"Seño Nazaret": nazaretgutierrez@iesastaroth.com