Pastel de galletas con limón y leche condensada



Ingredientes:

- ✓ ½ taza de jugo de limón.
- ✓ 3 paquetes de galletas María (600 gramos).
- ✓ 1 taza de leche condensada.
- ✓ 1 taza de leche evaporada.
- ✓ 1 taza de nueces picadas (opcional).
- ✓ 1 cucharadita de vainilla.

Pasos:

1. Para hacer la crema se licúa el limón con la leche condensada, leche evaporada, nueces y vainilla.
   Debemos dejar un poco de nueces para decorar luego.
2. En un recipiente idealmente rectangular, se pone una capa de galletas que cubra toda la base.
3. Sobre las galletas, se agrega una capa de crema; en seguida se continua con una capa de galletas y una capa de crema hasta terminar los materiales.
4. La última capa debe ser de crema, y luego se decora con ralladura de limón y/o nueces.
5. Poner el pastel en el refrigerador por 3 o 4 horas. Y luego se puede servir.

LIVEWORKSHEETS

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

1. **¿Qué ingrediente puede no ser necesario?**
   - Jugo de limón.
   - Leche condensada.
   - Nueces.

2. **¿Cuál es el primer paso para hacer el pastel?**
   - Moler las galletas.
   - Hacer la crema.
   - Poner el pastel en el horno.

3. **¿Cómo debe ser el molde para el pastel?**
   - Circular.
   - Triangular.
   - Rectangular.

4. **¿Cómo se rellena el pastel?**
   - Una capa de galletas y una capa de crema.
   - Una capa de galletas y dos capas de crema.
   - Dos capas de galletas y una capa de crema.



LIVEWORKSHEETS

Secuenciar los pasos de la receta, ordenando los dibujos en el cuadro correspondiente, con autonomía.







1°	2°	3°	4°	5°

LIVEWORKSHEETS