

ESCRITURA. TAREA 10.



INVENTAR RECETAS.

1. Recuerda.



Siguiendo las pautas que se indican en las recetas se pueden elaborar bien muchos platos. Vas a inventar tú una receta que se pueda seguir para elaborar un buen plato.

2. Recuerda.



Siguiendo las que se en las se pueden bien muchos . Vas a inventar tú una receta que se pueda seguir para elaborar un buen plato.

3. Mira esta receta.

Ingredientes

Para 6 galletas

- 1 rollo de masa de hojaldre.
- 200 g de chocolate.
- 2 vasos de leche o agua.

Preparación: 30 minutos.

Cocción: unos 10 o 15 minutos.

3. En la mitad de los discos recorta, con mucho cuidado, la boca y los ojos. La otra mitad de los discos te servirá de base para las galletas.

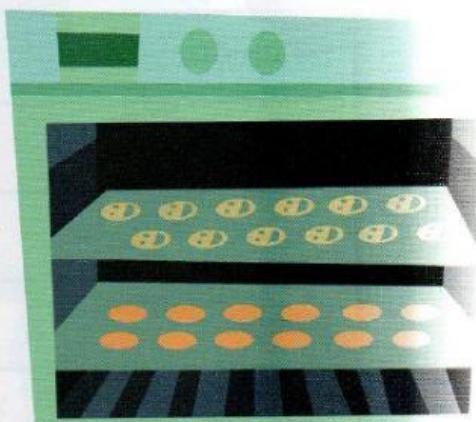


Galletas de las Sonrisas

1. Extiende la masa de hojaldre con cuidado, para que no se rompa. Si está muy pegajosa, puedes espolvorear harina por encima.



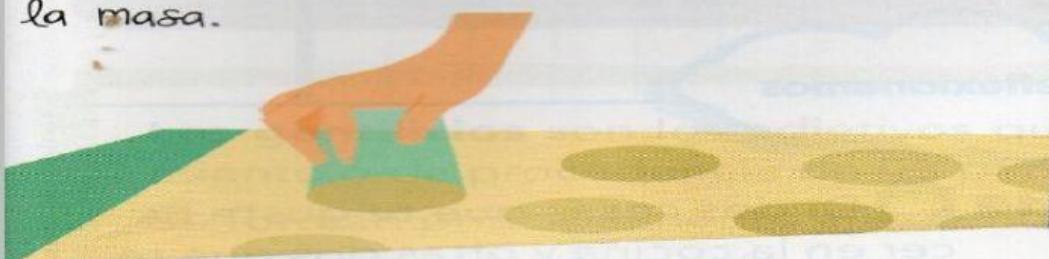
4. Con ayuda de una persona adulta, pon a cocer todos los discos en el horno unos 10 o 15 minutos a 180 °C. Después, sácalos del horno y deja que se enfrien.



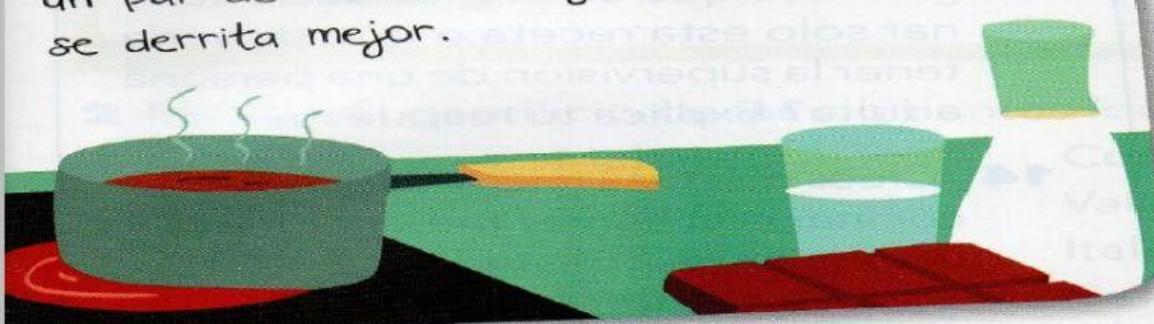
Consejo:

Puedes utilizar lo sobrante de la masa de hojaldre para formar la nariz y hacer las galletas aún más simpáticas.

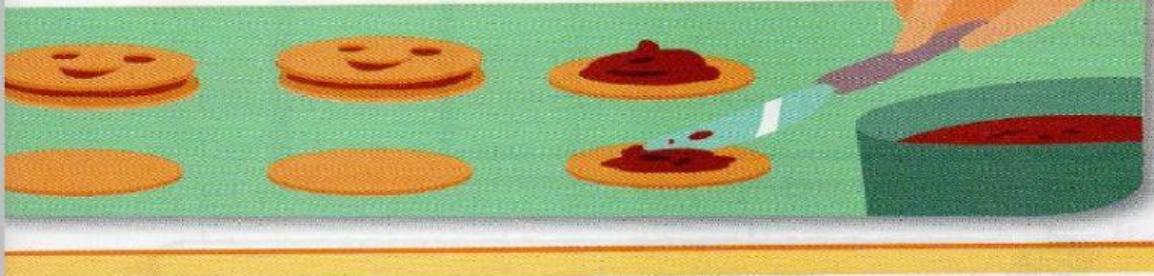
- Utiliza un vaso como molde y recorta unos discos en la masa. Intenta aprovechar al máximo el espacio de toda la masa.



- Pon el chocolate a fundir en un cazo con un par de vasos de agua o leche para que se derrita mejor.



- Unta los discos sin recortar con el chocolate y cúbrelos con los discos que tienen la carita recortada.



4 . Elige las opciones correctas .

Comprehensión lectora

Contestamos
el test

- 1 Este texto es...**
a) Una receta.
b) Una leyenda.
c) Una historia.

- 2 ¿Qué es lo primero que hay que hacer?**
a) Batir dos claras de huevo.
b) Extender la masa de hojaldre.
c) Dibujar las sonrisas.

- 3 ¿Qué es lo que se usa como molde para recortar las galletas?**
a) Una cuchara.
b) Un vaso.
c) Un disco.

- 4 ¿Cuántos minutos y a qué temperatura hay que poner el horno?**
a) 10 o 20 min a 190 °C.
b) 15 o 30 min a 280 °C.
c) 10 o 15 min a 180 °C.

- 5 ¿Qué hay que hacer al sacar del horno los discos de galleta?**
a) Meterlos en la nevera.
b) Dejar que se enfrien.
c) Rellenarlos enseguida.

- 6 ¿Qué dos ingredientes puedes utilizar para derretir mejor el chocolate?**
a) Agua y leche.
b) Yogur y leche.
c) Agua y zumo.

Nos acercamos al texto

5 Línea del tiempo Redacta los pasos en el orden correcto para realizar bien la receta.

6. ¿Qué ingredientes son los que recomienda la receta?

Masa de hojaldre

Azúcar

Leche

Chocolate

Mermelada

7. Si fuera para 12 galletas, ¿qué cantidades de ingredientes necesitaríamos?

Las mismas.

El doble.

El triple.

8. ¿Cuánto tiempo crees que se tardará en realizar toda la receta?



30 minutos



1 hora



45 minutos

9. Lee la receta y contesta.

Lee esta receta y resuelve la actividad.

Huevos moles

INGREDIENTES (para 6 personas)

- 10 yemas de huevo.
- 200 gramos de azúcar.
- 1 cuchara sopera de canela molida.
- Medio limón.

ELABORACIÓN

1. Echar el azúcar en un cazo con medio vaso de agua.
Remover a fuego lento hasta obtener un almíbar.
2. Añadir la canela y la ralladura del medio limón.
Seguir removiendo.
3. Batir muy bien las yemas e incorporarlas al almíbar
sin dejar de remover hasta ligar bien la mezcla.
4. Dejar enfriar y servir en copas.



¿Qué cuatro ingredientes se necesitan para hacer huevos moles?

- A Huevos, azúcar, limón y nata.
- B Huevos, azúcar, canela y limón.
- C Huevos, azúcar, leche y limón.

¿Qué forma verbal se usa para dar las instrucciones?

- A Imperativo.
- B Infinitivo.
- C Con se.

¿Cuál de estas instrucciones hay que seguir en primer lugar?

- A Batir bien las yemas.
- B Dejar enfriar.
- C Añadir la canela.