

## RECETA MANZANAS HECHICERAS



### 1. ¿Cuál es el ingrediente principal? ¿Por qué?

Las guindas

La leche condensada

Las manzanas

El limón

### 2. ¿Qué utensilio de los siguientes NO se necesita para preparar la receta?

Sartén.

Cuenco.

Exprimidor.

Microondas.

### 3. ¿Cuál es el orden adecuado para preparar la receta? Numera los pasos

Servir las manzanas tibias.

Pelar las manzanas y descorazonarlas.

Colocar las manzanas enteras en el cuenco.

Introducir el cuenco con las manzanas en el microondas.

### 4. ¿Qué significa *descorazonar* la manzana?

Quitarle la piel.

Lavar las manzana

Entristecer a la manzana.

Quitarle las semillas del centro.

### 5. De todos los ingredientes, ¿cuáles sirven solo para adornar?

Hojas de menta y guindas.

Leche condensada y azúcar.

Mantequilla y sirope de naranja.

Canela en polvo y raspadura de limón.

**6. ¿Con qué adjetivo calificarías este plato?**

Ácido.

Dulce.

Salado.

Amargo.

**7. Considerando los tiempos que se indican en la preparación, ¿cuánto tardarás aproximadamente en preparar esta receta?**

Una hora.

Media hora.

Una hora y media.

Tres cuartos de hora.

**8. ¿Qué quiere decir que se utiliza leche condensada *al gusto*?**

El que cocina decide según su criterio.

Depende del resto de los ingredientes.

La cantidad viene indicada en la elaboración.

Hay que darse gusto con la leche condensada.

**9. ¿Qué significa *espolvorear* en el texto?**

Hacer desaparecer alguna cosa.

Esparcir por encima algo en polvo.

Quitar las partículas que se pegan.

Extender la masa en algún recipiente.

**10. ¿Por qué crees que han puesto el título *Manzanas hechiceras*?**

Las manzanas así preparadas encantan, cautivan a todos.

Es una receta que usaban los hechiceros en algunas tribus.

Se pueden usar las manzanas cocinadas para hacer hechizos.

La receta propuesta pertenece a un libro de recetas de medicamentos.