



Texto N°01 RECETA PARA UN PASTEL DE CIRUELA

(8 porciones)

Ingredientes:

- 1 kilo de ciruelas.
- 2 cucharas grandes de azúcar.
- 1\2 kilo de harina.
- 1 vaso de leche.
- 5 huevos.
- 1 barra de manteca.



Preparación:

- 1.- Colocar la leche, la harina, los huevos, la sal y el azúcar en un recipiente.
- 2.- Batir todo bien.
- 3.- Dejar enfriar la masa durante 2 horas.
- 4.- Untar una fuente de horno con manteca.
- 5.- Colocar las ciruelas y cubrir las con la masa hecha anteriormente.
- 6.- Añadir el azúcar y poner al horno, lo más fuerte, durante 4 o 5 minutos.
- 7.- Servir en recipientes de vidrio.





Marca la respuesta correcta CON UNA ASPA

1. Según el texto, ¿qué debo hacer antes de colocar las ciruelas y cubrirlas con la masa?
 Añadir el azúcar y poner al horno, lo más fuerte, durante 4 o 5 minutos.
 Untar una fuente de horno con manteca.
 Servir en recipientes de vidrio.

2. El pastel de ciruela es:
 Un almuerzo.
 Un postre.
 Un desayuno.

3. ¿Cuántos kilos de ciruela se necesitarán para 16 porciones?
 2 kilos
 1 kilo
 3 kilos

4. Ordena la preparación:
 Servir en recipientes de vidrios.
 Batir bien
 Colocar la leche, harina y los huevos, la sal y el azúcar en un recipiente.
 Dejar enfriar la masa durante 2 horas.

5. ¿Para qué se escribió este texto?
 Para informarnos como es un pastel de ciruelas.
 Para enseñarnos a preparar un pastel de ciruelas.
 Para conocer los ingredientes del pastel de ciruelas.

6. ¿Qué tipo de texto es?
 Un cuento
 Un texto instructivo
 Un díptico