

Comprensión lectora “Galletas de las sonrisas”

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.
7. **¿Con qué podemos hacer la nariz de las galletas?**
 - a. Con la masa sobrante.
 - b. Con chocolate.
 - c. Con un palillo.
8. **¿Qué puedes utilizar para que la pasta de las galletas no se pegue?**
 - a. Azúcar.
 - b. Chocolate.
 - c. Harina.
9. **¿Cuántos vasos de leche utilizaremos si queremos hacer 12 galletas?**
 - a. 2 vasos.
 - b. 4 vasos.
 - c. 6 vasos.
10. **¿De qué libro es esta receta?**
 - a. *La cocina divertida*.
 - b. *Galletas para fiestas*.
 - c. *El pequeño chef. Cocino para mi fiesta*,