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 190ºC.
   b. 15 o 30 min a 280ºC.
   c. 10 o 15 min a 180ºC.
5. **¿Qué hay que hacer al sacar del horno los discos de galleta?**
   a. Meterlos en la nevera.
   b. Dejar que se enfríen.
   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,*

LIVEWORKSHEETS