# RECETA TARTA DE QUESO

Vas a organizar la receta de **TARTA DE QUESO** para que puedan probarla tus compañeros de clase… ¿Te atreves a cocinar?



**Primero**, tienes que conocer la cantidad exacta de los ingredientes a preparar:

| Operación | Cantidad | Ingrediente |
|---|---|---|
| $\left(\frac{1}{3}+\frac{1}{2}\right)$ de 360 gr | | Galletas maría (si son hojaldradas mejor) |
| $\left(\frac{2}{5}\cdot\frac{1}{4}\right)$ $de$ 60 unidades | | Láminas de gelatina neutra |
| $\frac{2}{3}$ $de$ 150 $gr$ | | Mantequilla |
| $\frac{3}{2}:\frac{1}{200}$ ml | | Nata líquida especial para montar |
| $\frac{1}{8}$ $de$ 1000 gr | | Azúcar |
| $\left(\frac{2}{4}-\frac{4}{10}\right)$ de 500 gr | | Queso de untar |

LIVEWORKSHEETS

**Segundo**, tienes que ordenar los pasos a seguir para preparar la tarta:

| Fracción | Orden | Pasos a seguir |
|---|---|---|
| $\frac{4}{5}$ | | Mezclar la mantequilla y las galletas trituradas |
| $\frac{6}{7}$ | | Calentar 100 ml de nata y montar el resto |
| $\frac{4}{9}$ | | Triturar las galletas hasta que tengan textura de polvo |
| $\frac{19}{5}$ | | Poner en el molde y meterlo en el frigorífico |
| $\frac{1}{3}$ | | Fundir la mantequilla |
| $\frac{1}{13}$ | | Poner en remojo la gelatina |
| $\frac{5}{2}$ | | Mezclar la gelatina con la nata caliente |
| $\frac{10}{3}$ | | Mezclar la nata montada con el azúcar y el queso |
| $\frac{14}{4}$ | | Añadir a la mezcla la gelatina con la nata |

LIVEWORKSHEETS