

NOMBRE: _____

PRUEBA FINAL DE LENGUA CASTELLANA.-

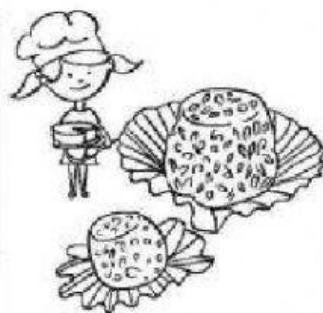
COMPRENSIÓN LECTORA:

RECETA: "BOLITAS DE CHOCOLATE"

Lee con mucha atención, el siguiente texto:

INGREDIENTES (Para 10 personas)

- 6 cucharadas de leche condensada.
- 1 taza de chocolate en polvo.
- 10 bizcochitos, uno por persona.
- 3 cucharadas soperas de leche natural.
- la raspadura de medio limón.



PREPARACIÓN

- 1º) Triturar los bizcochitos y mezclarlos con la leche condensada, la raspadura de limón y la lecha natural, hasta obtener una pasta. Después, la introduciremos en el frigorífico durante 15 minutos hasta que endurezca.
- 2º) Una vez pasados los 15 minutos, formaremos bolitas y las pasaremos por el chocolate en polvo, hasta que queden cubiertas totalmente.
- 3º) Por último, meteremos las bolitas al frigorífico hasta el momento de servirlas.

Ahora, responde, marcando la respuesta correcta:

1. ¿Cuál es el propósito de este texto?

- a** Convencerte de lo buenas que son estas bolitas de chocolate.
- b** Enseñarte a preparar bolitas de chocolate.
- c** Invitarte a comer bolitas de chocolate.

2. Según el texto, ¿de qué ingrediente se necesitan diez?

- a** Cucharadas de leche condensada.
- b** Cucharadas de leche natural.
- c** bizcochitos.

3. ¿Cuánto tiempo debe estar la masa en el frigorífico para que endurezca?

- a** Cinco minutos.
- b** Diez minutos.
- c** Quince minutos.