

RECETAS -PRÁCTICAS DEL LENGUAJE

1- **Leé** la receta con atención.

FLAN DE VAINILLA

Ingredientes:

Para el flan

- 5 huevos.
- 2 tazas de leche caliente.
- 1 pote de leche condensada
- 1 cucharada de vainilla
- ½ taza de azúcar


Para el caramelo

- 1 taza de azúcar
- 2 cucharadas de agua



Preparación:

1. En primer lugar, en un recipiente batir los huevos.
2. Agregar la leche caliente, luego la leche condensada y mezclar todo hasta que esté homogéneo.
3. Calentar el horno a 180 °C.
4. Colocar el recipiente con la mezcla al horno, a baño María, por 45 minutos.
5. Colocar el azúcar para el caramelo en un sartén a fuego medio con las 2 cucharadas de agua hasta que se derita y tome un color dorado.
6. Sacarlo del horno con mucho cuidado. Enfriar la preparación hasta que esté completamente frío.
7. Volcar la mezcla en un molde con forma de flan acaramelado.
8. Llevar a la heladera hasta el momento de servirlo.

1-  **Respondé** en un audio la siguiente preguntas:

- a. ¿Cuáles son los ingredientes que se precisan para hacer flan de vainilla?
- b. Decí en voz alta 3 verbos que encuentres en la receta

2- **Completá** el siguiente cuadro con una cruz según corresponda.

	SUSTANTIVO	ADJETIVO	VERBO
volcar			
azúcar			
frío			
calentar			

3- **Ordená** alfabéticamente las siguientes palabras.

MOLDE- ACARAMELADO- AZÚCAR – HORNO – LECHE- HUEVO LLEVAR-
AGREGAR- HELADERA-