

Nombre: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

I. Arrastra las palabras del listado de abajo para completar el texto instructivo.

## DULCE DE GUINEO, AVENA Y MIEL

## Ingredientes:

3 guineos maduros • 3 tazas de avena fina o galletas dulces molidas

Media taza de miel • Agua • Coco rallado

## Instrucciones:

1. y maja los guineos en un plato.
  2. bien los guineos majados con las galletas molidas o la avena fina.
  3. la miel hasta formar una pasta. Si queda muy dura agregar un poquito de agua.
  4. **a la nevera** por 30 minutos.
  5. Cuando pasen los 30 minutos, sácala de la nevera, estará bien fría.  
**pequeñas bolitas** con las palmas de las manos.
  6. las bolitas por el coco rallado y ponlas en un plato.
  7. enfriar en la nevera hasta servir.



## Lleva

Haz

Pasa

Pela

## Mezcla

## Agrega

Deja

**II. Selecciona la respuesta correcta.**

**1) Las palabras del listado son:**



#### **2) Se agrega miel a la receta después de:**

- a) sacar las bolitas de la nevera.
  - b) mezclar bien los guineos.
  - c) ponerlas en el plato.

### **3) Por cada taza de avena debemos usar:**

- a) Un guineo      b) Media taza de guineo      c) Tres guineos

4) Las bolitas se hacen utilizando:



5) Si usara 6 guineos en vez de 3, ¿Qué cantidad de miel debería usar?