

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:

- a) Sustantivos b) Verbos c) Frases

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:

- a) las manos b) una licuadora c) un molde

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

- a) dos tazas b) una taza c) 3 tazas