

La feria del tamal

NOMBRE

Tamales de limón

Ingredientes

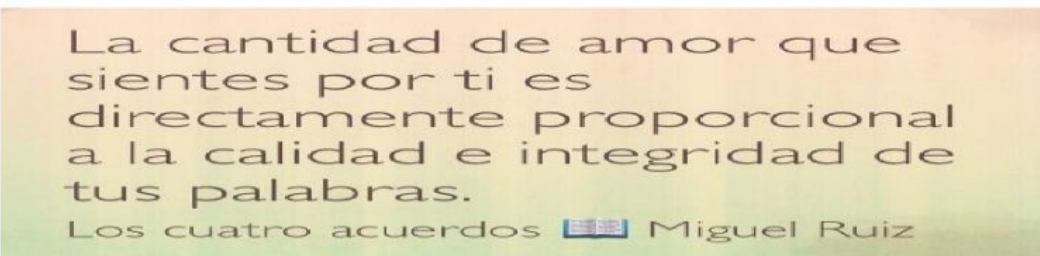
100 gramos de harina de arroz
60 gramos de harina de maíz
80 gramos de mantequilla
40 gramos de azúcar
300 mililitros de leche
Ralladura de cáscara de 2 limones
Jugo de 3 limones
Una gota de pintura vegetal verde

Rinde 10 porciones (o sea 10 tamales)

Calcula el factor constante de proporcionalidad y es muy útil porque te ayuda a saber por cuántas veces debes multiplicar los ingredientes originales para que, sin importar la cantidad de porciones que prepares, estas siempre tengan el mismo sabor.

El doble de 100 gramos de harina de arroz (2×100) es:	
El doble de 60 gramos de harina de maíz (2×60) es:	
El doble de 80 gramos de mantequilla (2×80) es:	
El doble de 40 gramos de azúcar (2×40) es:	
El doble de 300 mililitros de leche (2×300) es:	
El doble de la ralladura de la cáscara de 1 limón (2×1)	
El doble de jugo de 3 limones (2×3) es: el jugo de 6 limones.	
El doble de 1 gota de pintura vegetal (2×1)	
El cuádruple de 100 gramos de harina de arroz (4×100) es:	

El cuádruple de 60 gramos de harina de maíz (4x60) es:	
El cuádruple de 80 gramos de mantequilla (4x80) es:	
El cuádruple de 40 gramos de azúcar (4x40) es:	
El cuádruple de 300 mililitros de leche (4x300) es:	
El cuádruple de la ralladura de la cáscara de 2 limones (4x2) es la	
El cuádruple de jugo de 3 limones (4x3) es:	
El cuádruple de 1 gota de pintura vegetal (4x1)	



MTRA. MIRIAM GARCIA

Esfuézate por sacar la mejor nota