

Nombre y Apellido: _____

Textos instructivos

¡Leemos!

1. Lee y responde (10pts.)

Pancakes

Ingredientes:

- ❖ 2 tazas de harina
- ❖ 3 cucharas de polvo para hornear
- ❖ 1 cucharita de sal
- ❖ 1 y $\frac{1}{4}$ de leche
- ❖ 2 huevos
- ❖ 3 cucharadas de mantequilla derretida
- ❖ 1 cucharada de esencia de vainilla
- ❖ 2 cucharadas de azúcar

Procedimiento:

1. Vertemos las 3 tazas de harina en un recipiente, con el polvo para hornear, la sal y la azúcar. Revolvemos todos los ingredientes secos.
2. Añadimos la leche, el huevo, la mantequilla y la esencia de vainilla. Mezclamos hasta que todos los ingredientes se incorporen hasta que se forme una masa homogénea.
3. Ponemos en la cocina una sartén a fuego medio.
4. Con ayuda de una cucharón tomamos un poco de masa, para poder echar a la sartén, esperamos que el Pancakes le saga burbujas.

Nombre y Apellido: _____

5. Volteamos el Pancakes, para que se dore del otro lado.
6. Sacamos el Pancakes de la sartén y lo reservamos en un plato hasta realizar varias porciones de Pancakes.
7. Podemos acompañar el Pancakes con manjar, leche condensada y frutas de su preferencia.

Responde:

1. ¿Para cuantas porciones crees que alcanza la masa?

2. ¿Has hecho alguna vez Pancakes?

3. ¿Crees que podemos hacer Pancakes de avena?

4. ¿Cuántas tazas de leche está en la receta?

5. ¿En qué momento tengo que voltear los Pancakes?

Nombre y Apellido: _____

¡Leemos!

1. Lee y responde (10pts.)

TRUFAS DE HOCOLATE

Ingredientes:

- 500 grs. De chocolate de cobertura
- 350 grs. leche condensada
- 100 grs. de mantequilla
- Chorrillo de Baileys
- Fideos de chocolate

Elaboración:

Deshaz al baño maría el chocolate, removiendo con una cuchara. Ya fuera del fuego, añade la mantequilla blanda y mézclalo todo bien.

Después, agrega la leche condensada removiendo hasta obtener una masa homogénea. Seguidamente, añade el Baileys frío. Deja que enfríe la masa dentro de la nevera para que quede dura.

A continuación, coge porciones de masa con ayuda de una cuchara y con las manos, dales forma redondeada.

Por último, cubre las trufas con fideos de colores, chocolate, azúcar glas o cacao en polvo.



1. ¿Qué es baño maría?

2. ¿En qué momentos se integra la leche condensada?

Nombre y Apellido: _____

3. ¿Cuántas tabletas de chocolate usaste?

4. ¿Cuál es el ingrediente principal de las trufas?

5. ¿Dónde debemos dejar la masa para que quede dura?
