

Nombre y Apellido: _____

5. Volteamos el Pancakes, para que se dore del otro lado.
6. Sacamos el Pancakes de la sarten 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. ¿Cuantas 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
- Chorrito 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, dale 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?
