

FIESTA DE CUMPLEAÑOS

Imagina que tienes que preparar una fiesta de cumpleaños sorpresa a alguien de tu familia. Tienes que encargarte de la decoración y de hacer algo para merendar.



Contesta a las siguientes preguntas:

1º ¿En qué parte de la casa prepararías la fiesta?

.....

2º ¿Por qué en ese lugar?

.....

3º ¿Qué cosas utilizarías para decorar? Pon todo lo que se te ocurra.

.....

.....

4º ¿A quién invitarías a la fiesta?

.....

.....

5º ¿Qué prepararías para merendar?

.....

.....

.....

6º ¿Sabes qué es una receta? Explícamelo con tus palabras

.....

.....

.....

Aquí tienes una receta que nos ha dado un amigo.

RECETA PARA HACER GALLETAS

INGREDIENTES

2 barras de mantequilla
1 taza de azúcar
1 huevo
1 cucharada de esencia de vainilla
2 tazas de harina
1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN

1. Mezclar la mantequilla y el azúcar con una batidora. Añadir el huevo y mezclar bien.
2. Mezclar la harina y la sal en una taza y añadir poco a poco a la otra mezcla.
3. Dejar reposar la masa en el frigorífico 2 horas.
4. Precalentar el horno a 180°C
5. Amasamos y extendemos la masa con un rodillo.
6. Cortamos las galletas con la forma que queramos y las metemos en el horno durante 14-16 minutos.

Después de leer la receta hemos visto que hay dos partes:
ingredientes y preparación.

Estas partes son necesarias en todas las recetas, si no las tenemos la receta no podrá salir bien.

Contesta a las siguientes preguntas, marcando la opción correcta:

1. **¿Cuántos huevos se utilizan en la receta?**

- ... 2 huevos
- ... 3 huevos
- ... 1 huevo

2. **¿Cuántas tazas de azúcar se utiliza en la receta?**

- ... 1 taza de azúcar
- ... 2 tazas de azúcar
- ... 0 tazas de azúcar

3. **¿Cuánto tiempo tenemos que hornear las galletas?**

- ... 5 minutos
- ... 14-16 minutos
- ... no hace falta hornearlas

4. **¿A cuántos grados tenemos que calentar el horno?**

- ... 180°C
- ... 100°C
- ... 0°C

5. **¿Cuáles son las partes de una receta?**

- ... Ingredientes, horno y galletas.
- ... Ingredientes y preparación.
- ... Mantequilla, galletas y mesa.