

PANETONCITOS NAVIDEÑOS CASEROS

Para 12 personas

INGREDIENTES:

- 4 tazas de harina de trigo. 
- Media taza de leche fresca. 
- Una cuacharada de levadura. 
- 4 yemas de huevo. 
- Una taza de fruta confitada 
- Una taza de azúcar 
- mantequilla 
- Una pizca de sal.
- Ralladura de tres naranjas
- 12 pirotines



Recomendaciones: los panetoncitos navideños caseros, deben consumirse dentro de los tres días de preparado, porque no contiene preservantes para su larga duración.

PREPARACIÓN:

1° En un bol agregar leche, azúcar y vainilla, batir bien y **reposar** por 30 minutos.

2° En un bol agregar harina, huevo, sal, mantequilla, ralladura de naranja y los ingredientes reposados ,luego juntar todos los ingredientes y amasar.

3° Estirar la masa y agregar las frutas confitadas, seguir amasando hasta que este suave para luego cortar en trozos iguales.

4° Formar bolitas con la masa y colocarlo en los pirotines, dejarlo reposar por 30 minutos.

5° Llevar al horno por 45 minutos y listo ya puedes saborear el riquismo panetoncito navideño.

11.- ¿Para cuántas personas es la receta de los panetoncitos navideños?

- a) Es para 24 personas.
- b) Es para 21 personas.
- c) Es para 12 personas.

12.- ¿Qué tipo de texto es?

- a) Informativo porque nos habla sobre los panetoncitos navideños.
- b) Descriptivo porque nos menciona cómo son los panetoncitos navideños.
- c) Instructivo porque nos enseña los ingredientes y la preparación de los panetoncitos navideños.

13.- ¿Según el texto, ¿Qué significa la palabra reposar?

- a) Mezclar los ingredientes.
- b) Dejar la masa tapada por un buen rato.
- c) Es colocar la masa en pirotines y llevarlo al horno.

14.- ¿Qué recomendarías a tus compañeros sobre el consumo de panetoncitos navideños?

- a) No consumir panetoncitos navideños porque tiene mucha azúcar.
- b) Consumir panetoncitos navideños solo en algunas ocasiones.
- c) Consumir panetoncitos navideños todos los días.

15.- ¿Para 4 personas se usarían?

- a) Más cantidad ingredientes.
- b) Igual cantidad de ingredientes.
- c) Menos cantidad de ingredientes.