

COMPREENSIÓN LECTORA

CÓMO HACER GALLETAS DE CHOCOLATE

Lee el texto y responde a las preguntas.

Ingredientes:

- 2 tazas y $\frac{1}{4}$ de harina
- 1 cucharadita de levadura
- una pizca de sal
- 200 g de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 2 tazas de pepitas de chocolate
- 1 taza de almendras picadas

Elaboración:

1. En un bol, mezclar la mantequilla y el azúcar hasta que esté cremoso. Añadir los huevos y batir bien.
2. Aparte, en otro bol, mezclar la harina, la levadura y la sal.
3. Echar poco a poco la mezcla de harina al primer bol. Añadir el chocolate y las almendras. Seguir mezclando hasta conseguir una masa homogénea.
4. Precalentar el horno a 200 °C con ayuda de un adulto. Untar la bandeja con un poco de mantequilla y espolvorear con harina para que las galletas no se peguen.
5. Repartir la mezcla sobre la bandeja de horno con una cucharilla haciendo montoncitos. Hornear de 8 a 10 minutos (hasta que estén doraditas).
6. Quitarlas de la bandeja con ayuda de una espátula si fuera necesario y dejar que se enfríen del todo.



¡Preparad un buen chocolate y a disfrutar!



1.- Según la receta que te hemos planteado, señala si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.

Es necesario calentar el horno 200°C. Verdadera Falsa

Hay que mezclar por separado la harina, la levadura y la sal. Verdadera Falsa

Hay que añadir una taza de avellanas picadas. Verdadera Falsa

Primeramente, se mezcla la mantequilla, el azúcar y las pepitas de chocolate. Verdadera Falsa

2.- Te damos ahora parte de la elaboración de la receta desordenada. Utiliza las siguientes palabras para que todo quede ordenado y con sentido:

Por último Después Primero A continuación

..... En otro bol, mezclar la harina, la levadura y la sal.

..... Mezclar la mantequilla y el azúcar hasta que esté cremoso. Añadir los huevos.

..... Repartir la mezcla sobre la bandeja de horno. Hornear de 8 a 10 minutos.

..... Echar poco a poco la mezcla de harina al bol. Añadir el chocolate y las almendras.

3.- Según las instrucciones de la receta, ¿por qué es necesario untar la bandeja con mantequilla y espolvorearla con harina?

Para que queden más jugosas y crujientes.

Para decorar la bandeja y que quede bonita.

Para que no se peguen las galletas.

Para que no se quemen las galletas.

4.- ¿Cuántos ingredientes distintos se necesitan para hacer estas ricas recetas de chocolate?

Doce.

Seis.

Catorce.

Ocho.

5.- Señala en la casilla correspondiente para indicar si los siguientes ingredientes son necesarios o no para realizar la receta:

2 tazas de pepitas de chocolate	Se necesita	No se necesita
1 litro y $\frac{1}{4}$ de leche	Se necesita	No se necesita
200 g de sal	Se necesita	No se necesita
2 huevos	Se necesita	No se necesita
1 taza de azúcar	Se necesita	No se necesita

6.- ¿Qué significa en la receta mezclar hasta conseguir una “masa homogénea”?

La masa tiene que quedar uniforme.

La masa tiene que estar desigual.

La masa tiene que estar húmeda.

La masa tiene que estar caliente.