

¡Panecillos caseros! ¿Te animas a probarlos?

Ingredientes:

- Una taza de harina
- 150 gramos de queso fresco batido
- 1 huevo
- 6 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 sobre de levadura
- 4 cucharadas de leche



Cómo hacerlo:

1. Añade todos los ingredientes en un bol y mézclalos bien con las manos. Si tu masa está muy pegajosa, agrega un poco más de harina. Mezcla bien hasta que quede una masa parejita en forma de una bola grande.
2. Pide a un adulto que encienda y caliente el horno a 180 grados.
3. Mientras se calienta, forma unas 8 bolitas y colócalas en un recipiente apto para el horno.
4. Mete tus panecillos al horno y déjalos entre 25 y 30 minutos.
5. Saca los panecillos del horno y... ¡a disfrutarlos!

Ahora responde:

1. Hay textos que cuentan historias, otros que informan de algún acontecimiento. El que acabas de leer, ¿para qué es?

2. ¿Qué son los ingredientes?
 1. Los alimentos para elaborar la receta.
 2. La manera de preparar la receta.
 3. Los objetos que se usarán.

3. ¿Qué utensilios debes tener antes de empezar tu receta?

4. ¿Por qué crees que están numerados los pasos a seguir?

5. ¿Por qué es importante que un adulto prenda el horno?