Lenguaje y comunicación

Objetivo: Leer y comprender una receta.

I. Lee el siguiente texto y responde las preguntas.

Galletas de avena

Ingredientes:
3 tazas de avena
1 paquete de mantequilla de 125 grs.
2 huevos 11/2 taza de azúcar

Preparación
1.- En una olla poner la avena y la mantequilla.
2.- Prender el fuego y revolver hasta que la avena quede dorada.
3.- En un bol batir el azúcar con los huevos.
4.- Juntar la mezcla de la avena con la de los huevos.
5.- Enmantequillar una lata de horno.
6.- Con la mezcla formar montoncitos bien separados y ponerlos sobre la lata del horno.
7.- Precalentar el horno y colocar las galletas por 15 a 20 minutos.
8.- Cuando estén doradas sacarlas del horno.
9.- Removerlas con un cuchillo.
10. Servir y disfrutar de las deliciosas galletas de avena.

1. El texto nos indica:

a) información sobre alimentos.
b) pasos para hacer una receta.
c) precauciones en la cocina.
d) cómo utilizar el horno.

2. Los ingredientes son:

a) solo la avena.
b) la forma de preparación.
c) los utensilios para cocinar.
d) los alimentos necesarios para preparar la receta.

3. Lo primero que se debe hacer según la receta es:

a) poner la avena y la mantequilla en una olla.
b) enmantequillar la lata del horno.
c) lavarse muy bien las manos.
d) prender el horno.

4. En el bol hay que:

a) derretir la mantequilla y la avena.
b) revolver la avena con el azúcar.
c) batir el azúcar con los huevos.
d) echar los huevos.

LIVEWORKSHEETS

5. La lata del horno se enmantequilla para que:

a) las galletas queden con mantequilla.
b) se mezcle la mantequilla y la avena.
c) no se peguen las galletas a la lata.
d) las galletas se puedan cocer.

6. Las dos mezclas que hay que juntar son:

a) las galletas y el azúcar.
b) la avena y el azúcar con los huevos.
c) el azúcar con la avena y la mantequilla.
d) la avena y la mantequilla con el azúcar y los huevos.

8. ¿A qué se refiere el texto con precalentar el horno?
a) A apagar el horno antes de lo indica la receta.
b) A apagar el horno justo en los minutos que indica la receta.
c) A encender el horno antes de los minutos que se debe cocinar.
d) A encender el horno cuando ya están las galletas dentro.

II. Lee el siguiente texto y responde.

8 comensales | 45m | Postre | Dificultad media

Características adicionales: Coste barato, Ideal acompañar con vino blanco, Recetas al horno

Ingredientes:

- ☐ 2 tazas de Harina (280 gramos)
- ☐ 4 unidades de Huevos
- ☐ ½ taza de Jugo de limón
- ☐ 1 taza de leche condensada (240 gramos)
- ☐ 125 gramos de Mantequilla
- ☐ 1 taza de Azúcar (200 gramos)
- ☐ 3 cucharadas soperas de Azúcar flor
- ☐ 2 cucharaditas de Polvos de hornear

Pasos a seguir:

1 - Lo primero que debes hacer es preparar la masa base del pie. Para ello, mezcla la harina con los polvos de hornear, un huevo, la mantequilla y el azúcar flor. Deberás amasar hasta obtener una masa suave y blanda.

2 - Cuando la tengas, forra todo el molde con la masa y hornéalo durante 10 minutos a 170 ºC. Cuando esté listo, retíralo y resérvalo.

3 - Ahora es el turno del relleno del pie de limón. Mezcla el zumo de limón con la leche condensada hasta formar una crema suave. Vierte esta crema sobre la masa que horneaste en el paso anterior y reserva el pastel.

4 - Ahora que ya tienes el relleno, solo falta el merengue para la cubierta. Para ello, separa las claras de las yemas de los tres huevos restantes y bate las claras a punto de nieve. Cuando estén casi listas, incorpora poco a poco el azúcar y sin dejar de batir. Para más detalles, consulta nuestra receta de merengue.

5 - Con la ayuda de una manga pastelera, reparte el merengue con forma de picos. Si no dispones de manga, simplemente coge una espátula y repártelo por toda la parte superior del pie de limón. Ahora, hornea el pastel durante unos minutos para que el merengue endurezca ligeramente y se dore.

6 - Cuando esté listo, retíralo, deja que se enfríe y ya puedes servir el pie de limón y merengue. Como ves, se trata de una receta muy sencilla y deliciosa.

LIVEWORKSHEETS

III. Selecciona si la información que aparece a continuación es **EXPLÍCITA** (es decir, aparece en el texto) o **IMPLÍCITA** (se debe deducir o inferir del texto)

1. Necesitas un bowl para hacer la masa. Explícita Implícita
2. Se debe precalentar el horno. Explícita Implícita
3. Después de hornear la masa, hay que retirarla del horno. Explícita Implícita
4. Se utiliza el horno en dos oportunidades. Explícita Implícita
5. El pie de limón se come frío. Explícita Implícita

IV. Selecciona si la información que aparece más abajo es VERDADERA O FALSA.

V o F 1. Necesitas un molde para hornear en tus utensilios de cocina.

V o F 2. Para hacer el merengue solo necesitas 3 huevos.

V o F 3. No se especifica que hacer con las yemas sobrantes.

V o F 4. El merengue se mezcla con la preparación de limón y leche condensada.

V o F 5. Pueden comer al menos 4 personas de la receta.

LIVEWORKSHEETS