LA RECETA

Os dejo un ejemplo de una receta, que os servirá de guía, después de leerla, vosotros debéis escribir otra, os recomiendo que busquéis una sencilla.

Recordar que para escribir una receta la dividiremos en dos partes:

- Ingredientes: nombrar los ingredientes que se utilizan y las cantidades usadas.
- Elaboración: se utilizan los números ordinales para indicar los pasos a seguir, también se pueden utilizar expresiones como: en primer lugar, después, a continuación, por último...

RECETA DE PANECILLOS DE LECHE

Ingredientes:

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

Elaboración:

1º- Añade todos los ingredientes en un recipiente y mézclalos bien con las manos. Si la masa queda un poco pegajosa puedes añadirle un poco más de harina.

2º -Amasa un poco todo los mezclado y déjalo reposar una media hora.

3º-Divide la masa en porciones para hacer los panecillos, formando unas 8 bolas, que se colocan en un recipiente apto para el horno.

4º-Introducle los panecillos en el horno, a unos 180 grados, durante unos 25 minutos.

5º-Transcurrido ese tiempo estarán dorados y ya se pueden sacar del horno.

LIVEWORKSHEETS

Ahora te toca a ti, escribe tu receta, no olvides los pasos.

LIVEWORKSHEETS