RECETA MANZANAS HECHICERAS



1. ¿Cuál es el ingrediente principal? ¿Por qué?

Las guindas

La leche condensada

Las manzanas

El limón

2. ¿Qué utensilio de los siguientes NO se necesita para preparar la receta?

Sartén.

Cuenco.

Exprimidor.

Microondas.

3. ¿Cuál es el orden adecuado para preparar la receta? Numera los pasos

Servir las manzanas tibias.

Pelar las manzanas y descorazonarlas.

Colocar las manzanas enteras en el cuenco.

Introducir el cuenco con las manzanas en el microondas.

4. ¿Qué significa *descorazonar* la manzana?

Quitarle la piel.

Lavar las manzana

Entristecer a la manzana.

Quitarle las semillas del centro.

5. De todos los ingredientes, ¿cuáles sirven solo para adornar?

Hojas de menta y guindas.

Leche condensada y azúcar.

Mantequilla y sirope de naranja.

Canela en polvo y raspadura de limón.

LIVEWORKSHEETS

6. ¿Con qué adjetivo calificarías este plato?

Ácido. Dulce.

Salado. Amargo.

7. Considerando los tiempos que se indican en la preparación, ¿cuánto tardarás aproximadamente en preparar esta receta?

Una hora.

Media hora.

Una hora y media.

Tres cuartos de hora.

8.* ¿Qué quiere decir que se utiliza leche condensada *al gusto?

El que cocina decide según su criterio.

Depende del resto de los ingredientes.

La cantidad viene indicada en la elaboración.

Hay que darse gusto con la leche condensada.

9. ¿Qué significa *espolvorear* en el texto?

Hacer desaparecer alguna cosa.

Esparcir por encima algo en polvo.

Quitar las partículas que se pegan.

Extender la masa en algún recipiente.

10. ¿Por qué crees que han puesto el título *Manzanas hechiceras*?

Las manzanas así preparadas encantan, cautivan a todos.

Es una receta que usaban los hechiceros en algunas tribus.

Se pueden usar las manzanas cocinadas para hacer hechizos.

La receta propuesta pertenece a un libro de recetas de medicamentos.

LIVEWORKSHEETS