RECETA DE COCINA

POLEÁS DE GABI

INGREDIENTES

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

1 CUCHARADA DE MATALAHÚVA

4 CUCHARADAS SOPERAS DE HARINA

4 CUCHARADAS DE AZÚCAR

1/2 L DE LECHE

CANELA

CÁSCARA DE LIMÓN

UTENSILIOS

CUCHARA

COLADOR

SARTÉN

OLLA

FUENTE PARA SERVIR

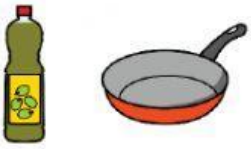
Ficha elaborada por: @lamaestradeal Licencia: CC (BY-NC-SA) **Autor pictogramas:** Sergio Palao **Procedencia:** ARASAAC (http://arasaac.org) **Licencia:** CC (BY-NC-SA)

RECETA DE COCINA

1. ORDENA LOS PASOS A REALIZAR PARA HACER LAS POLEÁS

1

SERVIR EN UNA FUENTE Y ESPOLVOREAR CANELA

2 

VERTER EN UNA OLLA LA HARINA Y LA LECHE

3

FREIR LA MATALAHÚVA EN LA SARTÉN CON EL ACEITE

4

PONER ACEITE EN LA SARTÉN

5

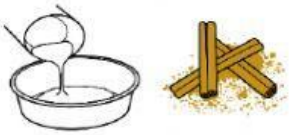
¡A DISFRUTAR!

6

AÑADIR A LA OLLA EL ACEITE, LA CÁSCARA DE LIMÓN Y EL AZÚCAR

7

REMOVER TODO EL TIEMPO HASTA QUE HIERVA

8 

LAVARSE LAS MANOS

9

COLAR EL ACEITE

Ficha elaborada por: @lamaestradeal Licencia: CC (BY-NC-SA) **Autor pictogramas:** Sergio Palao **Procedencia:** ARASAAC (http://arasaac.org) **Licencia:** CC (BY-NC-SA)

RECETA DE COCINA

2. PARA HACER LA RECETA NECESITAMOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS. UNE CADA DIBUJO CON SU PALABRA.

LECHE	
OLLA	
CANELA	
MATALAHÚVA	
AZÚCAR	
COLADOR	
HARINA	
CUCHARA	
SARTÉN	
ACEITE	

Ficha elaborada por: @lamaestradeal Licencia: CC (BY-NC-SA) **Autor pictogramas:** Sergio Palao **Procedencia:** ARASAAC (http://arasaac.org) **Licencia:** CC (BY-NC-SA)