

NOMBRE: _____

PRUEBA FINAL DE LENGUA CASTELLANA.-

COMPRENSIÓN LECTORA:

RECETA: "BOLITAS DE CHOCOLATE"

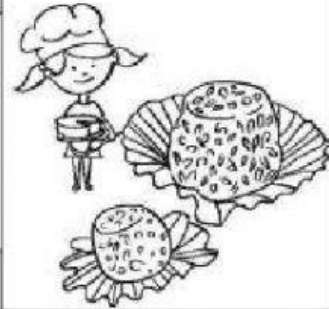
Lee con mucha atención, el siguiente texto:

INGREDIENTES (Para 10 personas)

- 6 cucharadas de leche condensada.
- 1 taza de chocolate en polvo.
- 10 bizcochitos, uno por persona.
- 3 cucharadas soperas de leche natural.
- la raspadura de medio limón.

PREPARACIÓN

- 1º) Triturar los bizcochitos y mezclarlos con la leche condensada, la raspadura de limón y la leche natural, hasta obtener una pasta. Después, la introduciremos en el frigorífico durante 15 minutos hasta que endurezca.
- 2º) Una vez pasados los 15 minutos, formaremos bolitas y las pasaremos por el chocolate en polvo, hasta que queden cubiertas totalmente.
- 3º) Por último, meteremos las bolitas al frigorífico hasta el momento de servir las.



Ahora, responde, marcando la respuesta correcta:

1. ¿Cuál es el **propósito** de este texto?

- ☒ **a** Convencerte de lo buenas que son estas bolitas de chocolate.
- ☐ **b** Enseñarte a preparar bolitas de chocolate.
- ☐ **c** Invitarte a comer bolitas de chocolate.

2. Según el texto, ¿de qué **ingrediente** se necesitan diez?

- ☒ **a** Cucharadas de leche condensada.
- ☐ **b** Cucharadas de leche natural.
- ☐ **c** bizcochitos.

3. ¿Cuánto **tiempo** debe estar **la masa en el frigorífico** para que endurezca?

- ☒ **a** Cinco minutos.
- ☐ **b** Diez minutos.
- ☐ **c** Quince minutos.