EL TEXTO INSTRUCTIVO. LA RECETA

Secuenciando

Lee la siguiente receta. Fíjate que las instrucciones están en desorden. Ordénalas tú, escribiendo los números del 1 al 8 en los ☐ correspondientes.

Flan de leche

Ingredientes:

- 5 huevos
- 1 tarro de leche evaporada
- 1 tarro de leche condensada
- 1 cucharada de vainilla
- 1/2 taza de azúcar

Para el caramelo:

- 1 taza de azúcar
- 2 cucharadas de agua

Instrucciones:

☐ Vierte el caramelo en el molde que usarás. Espárcelo cuidadosamente hasta que cubra las paredes del molde. Déjalo enfriar.

☐ Vierte la mezcla en el molde acaramelado.

☐ Pre calienta el horno a 180°C y ten a mano el molde que usarás para el *baño de María*.

☐ Coloca el molde con la mezcla al horno, a baño de María, por 45 minutos.

☐ Desmolda y lleva al refrigerador hasta el momento de servirlo.

☐ Coloca el azúcar para el caramelo en un sartén a fuego medio con las 2 cucharadas de agua hasta que se derrita y adquiera un color dorado

☐ En un recipiente, bate los huevos. Luego, agrega la leche evaporada y mezcla todo. Incorpora la leche condensada, agrega la vainilla, el azúcar y continúa mezclando hasta que esté homogéneo.

☐ Sácalo del horno con mucho cuidado. Déjalo enfriar hasta que esté completamente frío.

Diccionario

Baño de María: método para calentar alimentos, poniéndolos en un molde que, a su vez, va dentro de otro más grande lleno de agua y llevarlo al fuego.