

Se acerca la Navidad y como sé que os encanta cocinar os paso unas recetas para que paséis una dulce Navidad en familia y amigos.
Tendréis que ajustar las medidas de los ingredientes para el número de personas indicado aplicando los conceptos trabajados de proporcionalidad.
Si aprendes a hacerlo podrás hacer cualquier receta ajustada al número de personas que quieras invitar.

TRONCO DE NAVIDAD

INGREDIENTES



PARA 4 PERSONAS	**PARA 6 PERSONAS**	**PARA 8 PERSONAS**
4 huevos	huevos	huevos
80 g de azúcar	g de azúcar	g de azúcar
120 g de harina	g de harina	g de harina
200 g de turrón blando	g de turrón blando	g de turrón blando
200 ml de nata	ml de nata	ml de nata
160 g de chocolate fondant	g de chocolate	g de chocolate
40 ml de agua	ml de agua	ml de agua
40gr de mantequilla	gr de mantequilla	gr de mantequilla
12gr de levadura	gr de levadura	gr de levadura

RECETA PARA 20 GALLETAS DE JENGIBRE

Ingredientes para galletas de jengibre



Para las galletas de jengibre

- *120 g de mantequilla a temperatura ambiente*
- *120 g de azúcar moreno*
- *140 g de melaza o miel de caña*
- *1 huevo grande*
- *400 g de harina de trigo*
- *½ cucharadita de de sal*
- *1 cucharadita de canela en polvo*
- *2 cucharaditas de jengibre en polvo*
- *¼ de cucharadita de nuez moscada molida*

Vamos a hacer galletas para todo el alumnado del tecer ciclo, somos 100.¡A calcular lo que necesitamos!

RECETA PARA 100 GALLETAS DE JENGIBRE

- g mantequilla.
- g de azúcar moreno
- g de melaza o miel de caña
- huevos
- g de harina de trigo
- cucharadita de sal
- cucharaditas de canela
- cucharaditas de jengibre
- cucharaditas de nuez moscada