HUEVOS SALTARINES

MATERIALES

- Huevo
- Vinagre
- Bote de vidrio con tapa

PASO A PASO

- Cogemos un huevo normal, de los que se pueden comprar en los supermercados o tiendas de alimentación, y lo introducimos en un bote de cristal.
- 2. **Vertemos vinagre** hasta que quede totalmente cubierto el huevo. Nosotros hemos utilizado vinagre de vino blanco.
- 3. Cerramos el bote con la tapa y **lo dejamos reposar** durante aproximadamente 48 horas.
- 4. Pasados estos dos días, abrimos el bote con cuidado y tiramos el vinagre. A continuación, bajo el agua del grifo hay que **limpiar bien el huevo**. Lo secamos y ¡a ponerlo a botar!



LIVEWORKSHEETS