

Pantasmiñas de merengue

Nome _____ Data _____

1 Le o texto cunha pronunciación, cunha entoación e cun ritmo adecuados.

Pantasmiñas de merengue

Precisas

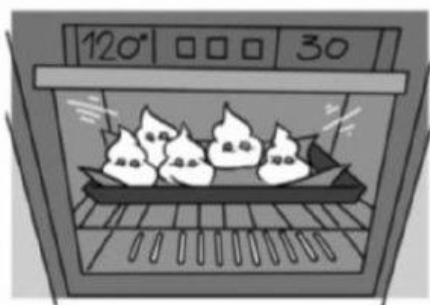
(para 30 unidades)

4 claras de ovo

220 g de azucre

1 cullerada de vinagre branco

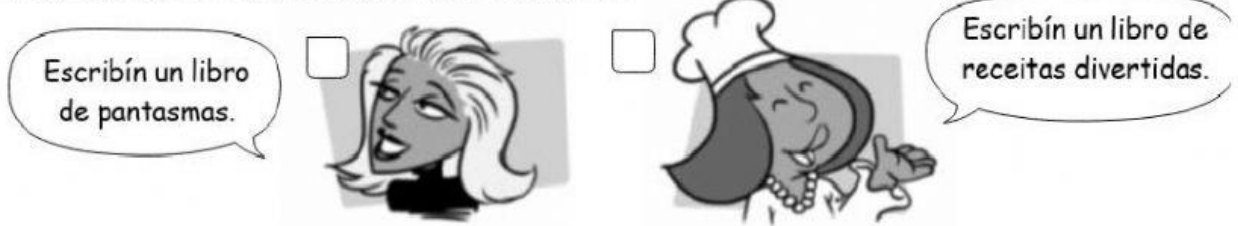
perliñas de prata



Comose fan?

1. Introduce as claras de ovo nunha cunca e báteas ata que estean a punto de neve. Vai engadindo o vinagre e o azucre pouco a pouco ata obter un merengue espeso.
2. Introduce o merengue nunha manga pasteleira e forma 30 pantasmiñas sobre unha bandexa cuberta con papel vexetal. Colócalle dous ollos a cada pantasma con perliñas de prata.
3. Mete as pantasmiñas no forno, xa quente a 120 °C, durante 25 minutos. Despois apaga o forno e déixaas nel durante 30 minutos. Consérvaas nunha caixa de lata ata o momento de comelos.

2 Marca. Quen é a autora do texto anterior?



3 Une cada palabra coa parte do debuxo correspondente e resolve a adiviña.



xema

clara

A miña nai é tatexa,
o meu pai é cantador,
teño branco o meu vestido
e amarelo o corazón.

4 Pinta a explicación correcta. Que quere dicir *bater a punto de neve*?



Bater a clara
con forza
un día de neve.

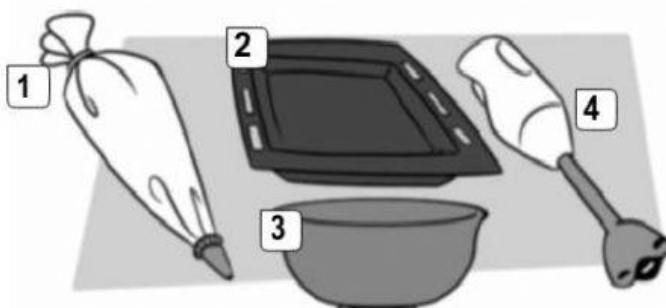


Bater a clara para
conseguir unha
masa esponxosa.

5 Numera os pasos na orde correcta.

- ☐ Fai a forma das pantasmañas coa axuda da manga pasteira.
- ☐ Pon as pantasmañas no forno.
- ☐ Bate as claras de ovo e vai engadindo o vinagre e o azucre.
- ☐ Ponlle dous oliños a cada pantasmaña.

6 Relaciona cos números. Que é cada cousa?



- ☐ cunca
- ☐ batedor
- ☐ bandexa do forno
- ☐ manga pasteira

7 Escribe con letras as cifras da lectura.

- 4 ovos ▶ _____ ovos
- 220 g ▶ _____ gramos
- 120°C ▶ _____ graos
- 25 min ▶ _____ minutos



8 Escribe o feminino de cada substantivo na columna correspondente, segundo o modelo que lle corresponda para formalo.



Engaden -a

Cambian -o por -a

9 Pinta as palabras que forman o feminino cunha palabra diferente do masculino.

cabalo

nenó

boi

irmán

10 Completa o menú do restaurante con *mb*, *br* ou *bl*.

Pratos co____inados

Salmón con____ócoli

Guiso de le____e

Café solu____e

Sardiñas con____oa

So____emesa de la____óns



11 Escribe o nome do teu prato preferido e enumera os ingredientes que leva.
