

Nombre y Apellido: _____

Textos Instructivos

¡Leemos!

CÓMO HACER UN "BIZCOCHO CEBRA"

Ingredientes:

- 4 huevos
- Medio vaso de leche
- 250 gramos de azúcar
- 1 vaso de aceite de oliva
- 450 gramos de harina de trigo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de chocolate en polvo
- Mantequilla para untar



Realización:

1. Primero pon a calentar el horno a 180 grados, siempre con ayuda de un adulto.
2. En un bol añade los huevos enteros, el azúcar, la leche, el aceite y la esencia de vainilla. Bate todo hasta que consigas una masa de color claro, con una batidora o a mano.
3. Cuando esté todo bien mezclado, añade la harina junto con la levadura y vuelve a batir hasta que la masa esté muy suave.
4. Vierte la mitad de la mezcla en otro bol y añádele una cucharada de chocolate en polvo. Despues lo batiremos y quedará una mezcla oscura.
5. Ahora unta el molde con la mantequilla y a continuación añade dos cucharadas soperas de la mezcla clara en el centro; luego dos cucharadas de la mezcla oscura así iremos turnando los colores hasta que se acaben las mezclas.
6. Mete el molde en el horno unos 30-40 minutos. Sabrás que el bizcocho está terminado si metes un cuchillo y, al sacarlo, sale limpio. Espera a que se enfríe y ¡buen provecho!

Nombre y Apellido:

¡Respondemos!

1. Responde las siguientes preguntas (10pts)

1. ¿Cuántos ingredientes diferentes tiene la receta?

2. ¿Por qué crees que se llama Bizcocho Cebra? ¿Por qué?

3. ¿Por qué una de las mezclas queda oscura?

4. ¿Qué cantidad de aceite se utilizará?

5. ¿Qué cantidad de harina de trigo se utilizará?

Nombre y Apellido: _____

¡Leemos!

PROCEDIMIENTO DEL LAVADO DE MANOS



¡Respondemos!

2. Responde las siguientes preguntas (10pts)

1. ¿Cuántos pasos tiene el lavado de manos?

2. ¿Qué nos indica el paso numero 4?

3. ¿Por qué debemos de frotar las manos?

4. ¿Me estaré lavando correctamente las manos sin el uso de jabón?

5. ¿Por qué crees que en la imagen me piden que cepille mis uñas?
