

Nombre y apellidos: .....

Fecha: .....

Curso: .....



## Creps con fresas

### Creps con fresas

#### Ingredientes (14 creps)

3 huevos.	Una pizca de sal.
400 ml de leche.	1 bote de nata.
250 g de harina.	200 g de fresas.
Una cucharada sopera de azúcar.	1 bote de chocolate para deshacer.
25 g de mantequilla.	Aceite de girasol para cubrir la sartén.

#### ¿Cómo se hace?

1. Ponemos los huevos en un bol y los batimos.
2. Añadimos la leche y seguimos removiendo.
3. Deshacemos la mantequilla al microondas y la añadimos a la mezcla.
4. Añadimos la harina, el azúcar y la pizca de sal.
5. Una vez tenemos todo bien mezclado, pasamos la mezcla por un colador para evitar que queden grumos.
6. Se pone una sartén al fuego y, cuando este caliente, se ponen unas gotas de aceite para asegurarnos que las creps no se peguen.
7. Se añade la mezcla cubriendo la sartén.
8. Se deja cocer un minuto por cada lado.
9. Una vez está bien cocido, retiramos el crep de la sartén y se extiende en un plato. Añadimos las fresas lavadas y cortadas, la nata y el chocolate.
10. Doblamos el crep.



**1** ¿Qué tipo de texto has leído?

- a) Un cuento.      b) Una carta.      c) Una receta.      d) Una biografía.

**2** ¿Cuáles son las partes de una receta?

- a) Título e ingredientes.      c) Ingredientes y preparación.  
b) Título y preparación.      d) Título, ingredientes y preparación.

**3** ¿Cuántos pasos tiene la preparación?

- a) Tiene 3 pasos      c) Tiene 8 pasos  
b) Tiene 15 pasos      d) Tiene 10 pasos

**4** ¿Cuáles son los ingredientes para esta receta?

- a) Aceite de girasol, azúcar, huevos, piel de limón y nueces.  
b) Aceite de girasol, azúcar, huevos, yogurt natural y nueces.  
c) Aceite de girasol, huevos, chocolate, azúcar, harina, leche, sal, harina, mantequilla, nata y fresas.  
d) Aceite de girasol, azúcar, harina, leche, sal, harina, mantequilla y fresas.

**5** Ordena los pasos que indica la receta para preparar estos creps.

- Añadir los huevos a la leche y remover.  
 Cocer la mezcla un minuto per cada lado.  
 Pasar la mezcla por un colador para evitar que queden grumos.  
 Deshacer la mantequilla al microondas y añadir la mezcla.  
 Poner una sartén al fuego con unas gotas de aceite.  
 Batir los huevos.  
 Añadir la harina, el azúcar y una pizca de sal a la mezcla.  
 Doblar el crep.  
 Añadir la mezcla a la sartén.  
 Retirar el crep, extenderlo y añadir las fresas, la nata y el chocolate.