

Nombre y Apellido: \_\_\_\_\_

## Ficha de comprensión lectora N°10

Lee con atención:

### ¿Cómo hacer un biscocho de cebra?

#### Ingredientes

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

#### Preparación:

1. Primero calentar le horno a 180 grados, con ayuda de un adulto.
2. En el bol añade los huevos enteros, el azúcar, la leche, el aceite y la esencia de vainilla. Bate todo hasta que se consiga una masa de color claro, con una batidora o a mano.
3. Luego, añade la harina junto con la levadura y vuelve a batir.
4. Vierte la mitad de la mezcla en otro bol y añade una cuchara de chocolate en polvo, lo batimos y quedara 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. Lo mismo de la mezcla oscura y así iremos turnando los colores hasta terminar la mezcla.
6. Mete el molde en el horno unos 30 – 40 minutos. Sabrás que el bizcocho está terminado si metes un chuchillo y al sacarlo este limpio. Espere que se enfríe y buen provecho.



Adaptado por Aníbal Ramos Leandro

Nombre y Apellido: \_\_\_\_\_

Responde las siguientes preguntas:

Nivel literal

1. ¿Qué se realiza primero en la preparación del bizcocho?

a) Calentar el horno.

b) Añade los huevos.

c) Añade harina.

2. Ordena los pasos según corresponda:

☐

Añade harina junto con la levadura.

☐

Mete el molde al horno unos 30 – 40 minutos.

☐

Calentar el horno a 180 grados.

Nivel inferencial

3. ¿Cuántos ingredientes diferentes tiene esta receta?

a) Nueve.

b) Siete.

c) Diez.

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

a) Porque no la hemos batido.

b) Porque se ha quemado en el horno.

c) Porque hemos añadido chocolate en polvo.

Nivel crítico

5. ¿Para qué fue escrito este texto?

---

---