

Bizcocho de chocolate



Ingredientes

- 3 huevos
- 1 taza de azúcar
- 3 tazas de harina
- 1 taza de chocolate en polvo
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharadita de sal

Elaboración

- Echamos los huevos con la harina y el azúcar en un bol y removemos hasta que quede una masa homogénea.
- Añadimos el chocolate y seguimos batiendo.
- Por último, añadimos la levadura y la cucharadita de sal.
- Precalentamos el horno a 180°.
- Metemos la masa del bizcocho durante media hora.
- Dejamos enfriar y... ¡listo para comer!

Comprensión lectora

1. ¿Cuántos ingredientes necesitamos para hacer el bizcocho?

6

5

7

2. ¿Cuál es el ingrediente principal del bizcocho?

Limón

Vainilla

Chocolate

3. ¿Cuántas tazas de harina necesitamos para elaborar el bizcocho?

Tres

Dos

Cuatro

4. ¿Qué cantidad de sal tenemos que echar?

1 pizca

1 cucharadita

1 taza

5. ¿A cuántos grados debe calentarse el horno?

170°

180°

190°

6. ¿Cuánto tiempo tiene que estar el bizcocho en el horno?

45 minutos

30 minutos

40 minutos