

15. EN LA COCINA¹

1. Después de leer:

a) ¿Qué cocinan Pepa y Manolo?

b) ¿Cuáles son los ingredientes de la receta?

- *Dos tazas de _____.*
- *Dos dedos de _____.*
- *Un kilo de _____.*
- *Huevos.*

c) ¿Qué quiere decir que Manolo se ha tiznado?

2. ¿Qué utensilios de cocina crees que se necesitan para esta receta? Señala con una X. Luego di el nombre de todos los utensilios:

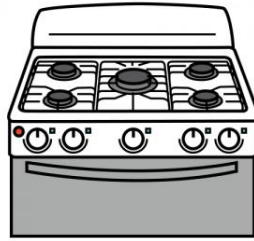


¹ Imágenes de: <http://www.arasaac.org/index.php>

3. Escribe el nombre de las imágenes:



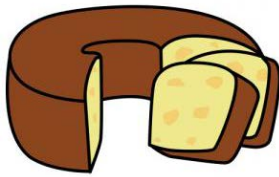
_a_uela



_o_ina



_o_inero



bi__ocho



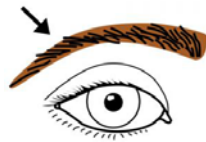
a_eite



a_ú_ar



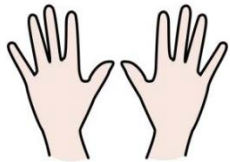
_a_o



_eja



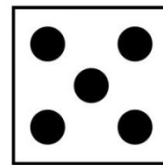
nari_



die_



do_e



_in_o

4. Ahora lee y observa:

- za, ce, ci, zo, zu: con e y con i, suena igual pero se escribe diferente.

- ca, que, qui, co, cu: con e y con i, suena igual pero se escribe diferente.



PARA SABER MÁS: Torta de caja de la yaya

Para las medidas de esta receta vamos a usar el recipiente de un yogur.

✓ Ingredientes:

- Una pizca de mantequilla para untar el molde.
- Un yogur blanco (guardar el recipiente).
- Un recipiente de aceite de girasol.
- Dos recipientes de azúcar.
- Tres recipientes de harina.
- Tres huevos.
- Un sobre de levadura.
- Un refresco.
- La ralladura de un limón.
- Un puñado de pasas: opcional.
- Un puñado de nueces: opcional.

✓ Instrucciones:

En primer lugar, precalentar el horno y untar un molde de mantequilla.

Luego, batir los huevos. Después, mezclar el azúcar, el yogur, el aceite, la harina, la ralladura de limón, la levadura y el refresco y juntarlo con los huevos. A continuación, poner la mezcla en el molde. Añadir pasas y nueces, si se desea.

Por último, meter en el horno a 180°C durante unos 30 minutos. Pinchar con un tenedor en el centro: si sale limpio el tenedor, el bizcocho está hecho, si sale sucio, meter en el horno otros 10 minutos.

