

LA RECETA DE LA ABUELA

RECETA DE LA ABUELA

Ingredientes:

- Medio kilo de harina.
- Tres cucharadas de mantequilla.
- Un sobre de levadura en polvo.
- Cuarto kilo de azúcar.
- Cuarto litro de leche.
- Seis huevos.

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes en un recipiente hondo hasta que no quede ningún grumo.
- Engrasar un molde con mantequilla y espolvorear un poco de harina.
- Echar la mezcla en el molde y meter al horno a 180°.
- Sacarlo cuando haya subido y esté doradito.



SESIÓN: 1

TRABAJAMOS: Lectura, comprensión y expresión oral. Comprensión y expresión escrita. Cálculo de dinero y medida del tiempo.

ACTIVIDADES:

- **ANTES DE LA LECTURA:** Ideas previas:

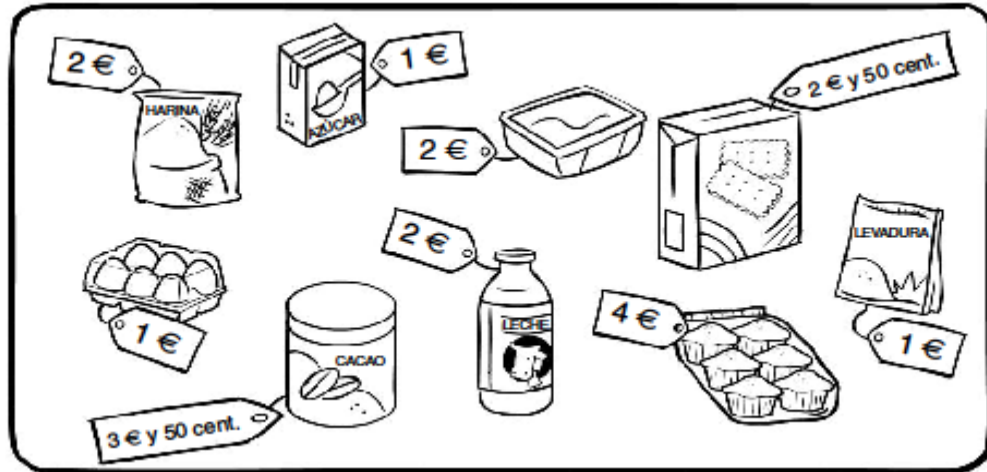
- ✓ Elaboración de alimentos.
- ✓ Recetas de cocina.
- ✓ El bizcocho: ingredientes, sabores...

- **DURANTE LA LECTURA:** Sobre el texto:

- ✓ Tipo de texto (receta).
- ✓ Lectura por parte de la maestra. Lectura silenciosa del alumnado y, posteriormente, lectura en voz alta.

• **DESPUÉS DE LA LECTURA:**

1. Colorea los productos que se necesitan para hacer la receta de la abuela.



2. Calcula cuánto han costado los ingredientes que se han usado en la receta.

INGREDIENTES	PRECIO
Harina	
Mantequilla	
Levadura	
Azúcar	
Leche	
Huevos	
TOTAL	

Los ingredientes han costado euros.

3. Rodea las monedas que se necesitan para pagar con el dinero exacto.



4. Dibuja las agujas del reloj y resuelve el problema.

Las seis y cuarto



Las siete y cuarto



El primer reloj indica la hora a la que metimos el bizcocho en el horno. El segundo reloj indica la hora a la que lo sacamos. ¿Cuánto tiempo ha estado en el horno?

El bizcocho ha estado en el horno: .

5. Escribe el nombre de dos animales de los que hemos obtenido alguno de los productos que hemos usado para elaborar el bizcocho.