LA RECETA DE COCINA

# HELADOS DE YOGUR CON FRUTA

Fijate en los
conectores para
incluirlos cuando
escribas tus
recetas

#### ACTIVIDAD 1



### INGREDIENTES

(Para unas 6 unidades)

250 g de pulpa de fruta

300 g de yogur griego natural

50 g de azúcar

100 ml de agua





Rodea de verde los ingredientes que debes medir con el vaso medidor

## CONSEJO



Para hacer moldes caseros, coge el que mejor te venga, cubre con cinta de carrocero, haz un corte en el centro con la punta de un cuchillo e introduce el palo para que quede en su sitio.

## **PREPARACIÓN**

Antes que nada, preparamos el almíbar. Ponemos a hervir el agua con el azúcar hasta que se disuelva y reservamos.

A continuación, lavamos y limpiamos bien la fruta elegida y la pasamos por la licuadora, hasta que nos quede una pulpa bien fina.

Una vez terminado lo anterior, mezclamos la pulpa con el yogur y el almíbar y rellenamos los moldes para polos. Si no tenemos moldes también podemos utilizar vasos desechables.

<u>Finalmente</u>, colocamos el palillo y llevamos al congelador un mínimo de 3 horas, aunque lo mejor es de un día para otro.

PequeRecetas





Recuerda incluir conectores cada vez que inicies un paso nuevo

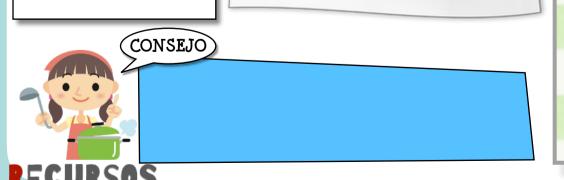
# LA RECETA DE COCINA

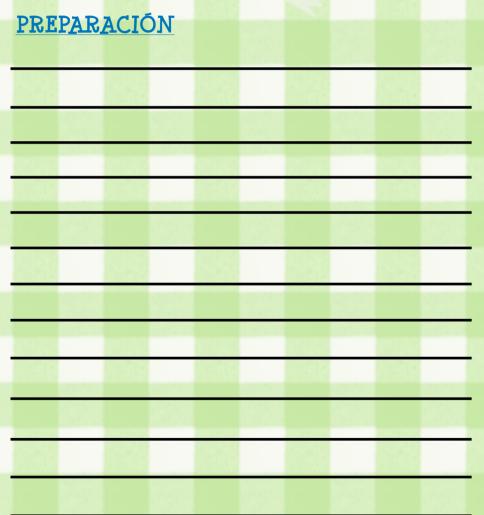
ACTIVIDAD 2

Vamos a ver un vídeo en el que nos mostrarán una sencilla y rica receta. Completa esta hoja con las parte necesarias

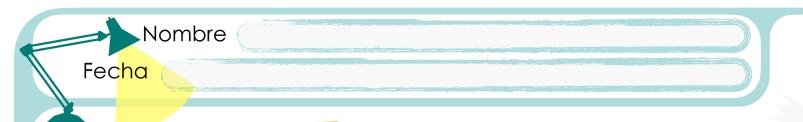
(Dibujo)











Recuerda incluir conectores cada vez que inicies un paso nuevo

## LA RECETA DE COCINA

ACTIVIDAD 3

Ahora, debes escribir una receta que soláis hacer en casa. En la parte del dibujo, sería una buena idea hacer la receta en casa, sacar una foto del resultado y pegarla en el recuadro.

(Dibujo o foto)



