Nombre

Fecha

LA RECETA DE COCINA

HELADOS DE YOGUR CON FRUTA

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 rojo los ingredientes que debes pesar con la báscula

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.

Fíjate en los conectores para incluirlos cuando escribas tus recetas

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.

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

PequeRecetas

RECURSOS RABOSO.COM

CC BY NC SA

Nombre

Fecha

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)

INGREDIENTES

PREPARACIÓN

CONSEJO

RECURSOS RABOSO.COM

CC BY NC SA

Nombre

Fecha

LA RECETA DE COCINA

Recuerda incluir conectores cada vez que inicies un paso nuevo

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)

INGREDIENTES

PREPARACIÓN

CONSEJO

RECURSOS RABOSO.COM

CC BY NC SA