

Guía de Lenguaje

Comprensión de lectura

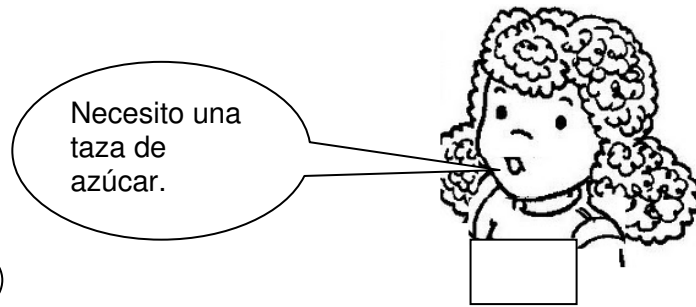
Nombre: _____ Curso: _____ Fecha: _____

Aprendiendo a cocinar

Panqueques	
<p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none">● 2 tazas de leche● 1 taza de harina● 3 huevos● 1 cucharadita de azúcar● Un chorrito de esencia de vainilla● Margarina (mantequilla)● Manjar para rellenar● Azúcar flor para espolvorear <p>Preparación</p> <p>Mezcla en un bol el azúcar con la mantequilla o margarina, ayúdate con un tenedor.</p> <p>Agrega los huevos y revuelve.</p> <p>Luego echa la harina y la vainilla, sin dejar de revolver.</p> <p>Pon la masa en un recipiente y déjala reposar por 15 minutos.</p> <p>En un sartén se derrite poquitito de margarina.</p>	<p>Con el recipiente, se vacía un poco del batido sobre la sartén bien caliente. Mueve la sartén hasta que el batido cubra todo el fondo.</p> <p>Cuando veas que los bordes se comiencen a levantar, es el momento de dar vuelta el panqueque; Una vez que el panqueque está dorado por ambos lados, está listo.</p> <p>Cuando se haya terminado el batido, es la hora de rellenar los panqueques con manjar.</p> <p>Para esto, coloca cada panqueque extendido sobre un plato, pon una porción de manjar adentro y luego lo puedes enrollar o doblar en cuartos como un pañuelo.</p> <p>Antes de servir, puedes espolvorear cada panqueque con un poco de azúcar flor para que se vea más bonito.</p>

¿Qué necesitamos para hacer panqueques?

1. Contesta sí o no.



2. Busca en la lectura y completa.

Primero debo unir en _____

Si ya he unido en el bol: mantequilla, azúcar y huevos, debo agregar _____

Debo dejar la masa reposar por _____

Para que sea vea más bonito, puedo _____

Respuestas:

1- Respuestas:

No – Sí

Sí – No

2. Busca en la lectura y completa.

- un bol.
- harina y vainilla.
- 15 minutos.
- Espolvorear con un poco de azúcar flor.