



+3 / 6 años

13. ¡A cocinar!

A continuación se proponen 2 recetas para hacer en casa y para toda la familia!. Además de ser recetas fáciles mejoran la motricidad y está delicioso ¿Te atreves a probarlo?



*Incluye plantillas extras para reforzar comprensión lectora

Trabajamos atención, memoria | Necesitaremos la receta y
comprensión lectora y motricidad | los ingredientes + cocina

tortitas

+7 AÑOS

@avioncito.de.papel

ingredientes



un vaso de leche
250ml



un vaso de harina
250g



dos huevos



un sobre de
levadura



2 cucharadas de azúcar



pizca de sal

pizca de
mantequilla



siropes



nata



frutas

pasos a seguir

1. Mezcla la leche, harina, huevos, levadura, azúcar y pizca de sal en un bol hasta que no quede ningún grumo
2. Calienta una sartén y echa una pizca de mantequilla para evitar que se peguen.
3. Echa con un cazo la masa en la sartén, evita extenderlo.
4. Cuando salgan pompas en la masa, dale la vuelta con una espátula a la tortita.
5. Deja que se dore la parte de abajo y sácala de la sartén
6. Acompaña al gusto con sirope, nata, fruta o ilo que te apetezca!



Completa los pasos de la receta y los ingredientes (escribiendo el nombre o dibujando según corresponda)

COMPRENSIÓN LECTORA - TORTITAS

@avioncito.de.papel

ingredientes

 un vaso de leche
250ml

 dos huevos

 2 cucharadas de azúcar

 pizca de
mantequilla

 nata

pasos a seguir

1.

2. Calienta una sartén y echa una pizca de mantequilla para evitar que se peguen.

3.

4. Cuando salgan pompas en la masa, dale la vuelta con una espátula a la tortita.

5.

5. Acompaña al gusto con sirope, nata, fruta o lo que te apetezca!

galletas de letras

+3 AÑOS

@avioncito.de.papel

ingredientes



esencia de vainilla



harina
280gr



dos huevos



piel de naranja



azúcar



mantequilla
200 gr



canela

pasos a seguir

1. Calienta la mantequilla 20 o 30 segundos al microondas hasta que se quede blandita y añade el azúcar. Mezcla todo.
2. Añade los dos huevos junto con la esencia de vainilla/ canela al gusto y mezcla.
3. Añade el harina y la ralladura de piel de naranja hasta tener una masa compacta.
4. Envuelve la masa con papel film y deja reposar en la nevera durante 2h.
5. Estira la masa y crea letras o números con la masa manualmente.
6. Hornea 180° unos 12 minutos aproximadamente.



Completa los pasos de la receta y los ingredientes (escribiendo el nombre o dibujando según corresponda)

ingredientes



harina
280gr



piel de naranja



mantequilla
200 gr



pasos a seguir

1. Calienta la mantequilla 20 o 30 segundos al microondas hasta que se quede blandita y añade el azúcar. Mezcla todo.

2.

3. Añade el harina y la ralladura de piel de naranja hasta tener una masa compacta.

4.

5. Estira la masa y crea letras o números con la masa manualmente.

6.



VS



COMPRESIÓN LECTORA

@avioncito.de.papel

1. ¿Qué receta necesita más ingredientes?

2. ¿Qué receta necesita más tiempo de cocinado?

3. ¿Qué receta necesita más harina?

4. ¿Qué receta te parece más fácil? ¿Por qué?



VS



COMPRESIÓN LECTORA

@avioncito.de.papel

5. ¿Qué ingrediente se necesita en ambas recetas?

6. ¿Qué se podría acompañar de nata, sirope y frutas?

7. ¿Qué se podría moldear a mano?

8. ¿Qué receta necesita de un horno para poder completarse?