

GUÍA - Lenguaje

Torta Jeromo

Ingredientes

- 1 kilo de harina.
- ½ taza jugo naranja.
- 1 huevo
- ½ kilo de azúcar.
- 200 grs de mantequilla.
- 1 tacita de mermelada de frambuesa.



Preparación:

- 1.- Mezclar en una fuente la mantequilla con el azúcar y el huevo. Luego, agregar el jugo de naranja y la harina formando una pasta.
- 2.- Poner la mezcla en un molde y hornear por 30 minutos.
- 3.- Sacar el bizcocho del horno y esperar que esté frío.
- 4.- Rellenar con la mermelada de frambuesa.

Libro PAC 2° Básico.

VOCABULARIO

1. mezclar	
2. bizcocho	
3. rellenar	
4. molde	

Responde marcando con una X la respuesta correcta:

- 1.- El texto leído es:
 - a) Un texto informativo.
 - b) Un cuento.
 - c) Una receta.

- 2.- El texto sirve para:
 - a) Informarse sobre algunos alimentos.
 - b) Preparar paso a paso una torta.
 - c) Conocer el trabajo de una cocina.

- 3.- El nombre de la receta sirve para:
 - a) Indicar lo que se va a cocinar.
 - b) No olvidarse de los ingredientes.
 - c) Nombrar la receta y no olvidarse.

- 4.- Los ingredientes de la torta son:
 - a) Mermelada de frambuesa, harina, azúcar, mantequilla y jugo de naranja.
 - b) Mermelada de frambuesa, azúcar, harina, huevo, mantequilla y jugo de naranja.
 - c) Mermelada de frambuesa, harina, huevo, mantequilla, jugo de naranja.

- 5.- La torta Jeromo se hornea por:
 - a) 20 minutos.
 - b) Media hora
 - c) Tres cuartos de hora.

- 6.- Ordena los pasos para preparar la torta. Coloca los números del 1 al 4 según corresponda:

_____ Rellenar con la mermelada de frambuesa.

_____ Poner la mezcla en un molde y hornear por treinta minutos.

_____ Mezclar en una fuente la mantequilla con el azúcar y el huevo. Luego, agregar el jugo de naranja y la harina hasta formar una pasta.

_____ Sacar el bizcocho del horno y esperar que este frío.