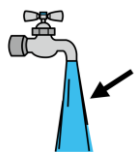


RECETA: PAN CASERO

INGREDIENTES:



AGUA 250ML



ACEITE 15 ML



LEVADURA 1



HARINA 500GR



AZUCAR 1
CUCHARADA



SAL 2
CUCHARADAS

UTENSILIOS QUE UTILIZAMOS:



BATIDOR



PESO



CUCHILLO



BANDEJA



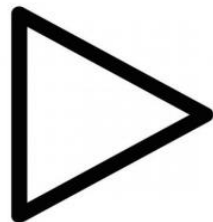
BOL

ELABORACIÓN RECETA:

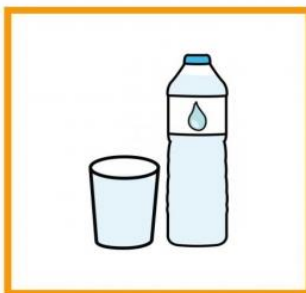
1



CALENTAR



EL



AGUA

2



y



ACEITE

AZUCAR

SAL

Y

EL



MEZCLAR



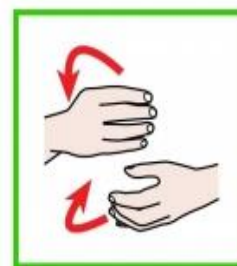
LOS



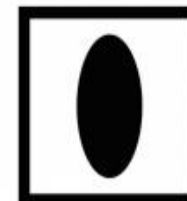
INGREDIENTES



Y



HAVER



UNA



BOLA

4



HACER



CORTES



EN



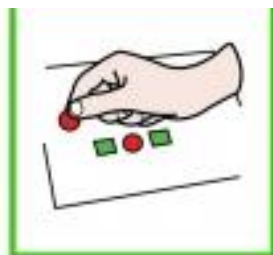
EL



PAN



Y



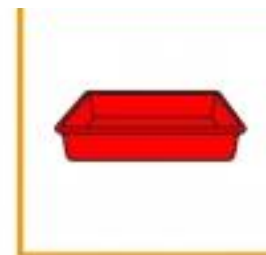
PONER



EN



LAS



BANDEJA

5



METER



EN



EL



HORNO



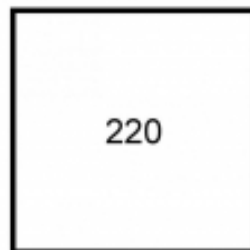
40



MINUTOS



A



GRADOS



Autor Pictogramas: Sergio Palau. Pictogramas:
SOUBRIER



aterial: CENTRO DE RECURSOS PILAR

