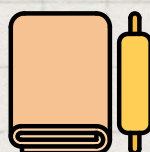
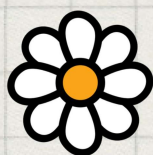


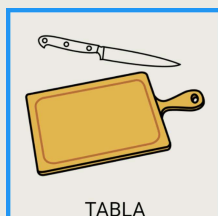


FLORES DE HOJALDRE Y MANZANA



Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA)
Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"

UTENSILIOS



CUCHILLO

PELADOR

TABLA

**MOLDES
DE MAGDALENAS**

HORNO

INGREDIENTES



HOJALDRE



MANZANA



AZÚCAR



CANELA

HOJALDRE

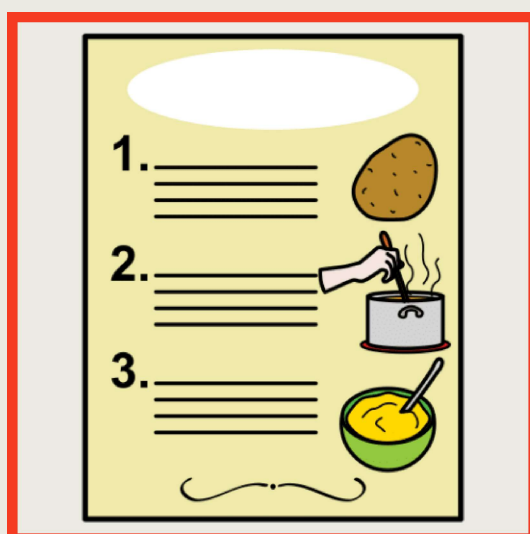
MANZANA

AZÚCAR

CANELA

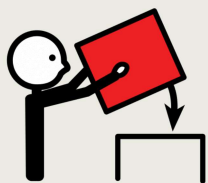
Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA) Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"

PASOS A SEGUIR



Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA) Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"

1

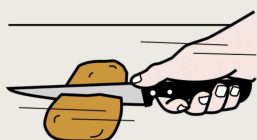


**PONER SOBRE LA MESA TODOS LOS
INGREDIENTES.**

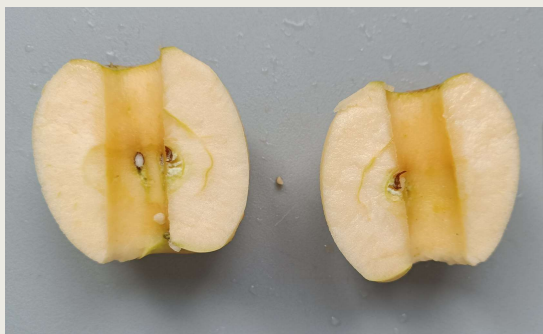


Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA) Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"

3



CORTAR LA MANZANA EN RODAJAS FINAS

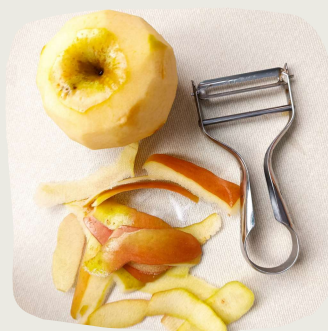


Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA) Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"

2



LAVAR Y PELAR LA MANZANA



Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA) Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"

4



ABRIR Y EXTENDER LA MASA DE HOJALDRE

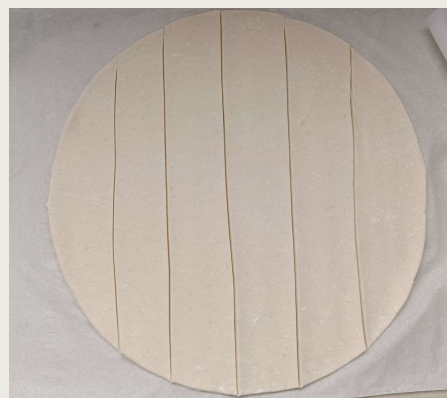


Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA) Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"

5

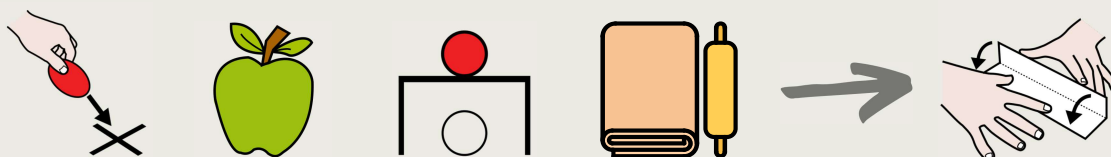


CORTAR EL HOJALDRE EN TIRAS.



Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA) Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"

7

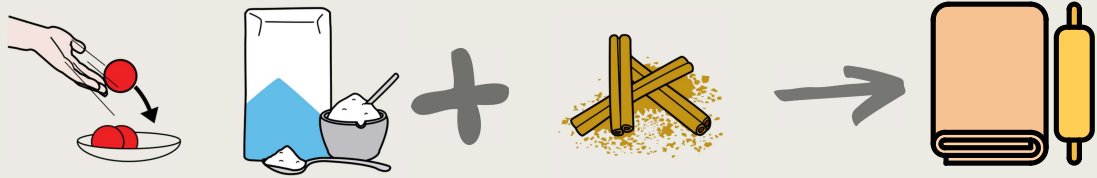


PONER LA MANZANA ENCIMA DEL HOJALDRE Y DOBLAR



Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA) Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"

6



ECHAR AZÚCAR Y CANELA AL HOJALDRE



Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA) Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"

8

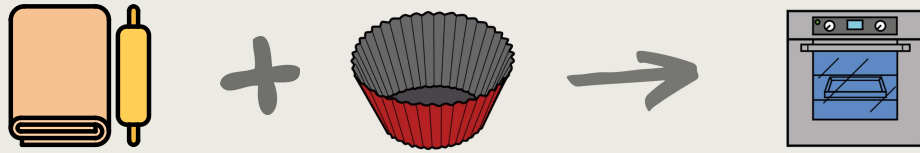


ENROLLAR EL HOJALDRE CON LA MANZANA



Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA) Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"

9

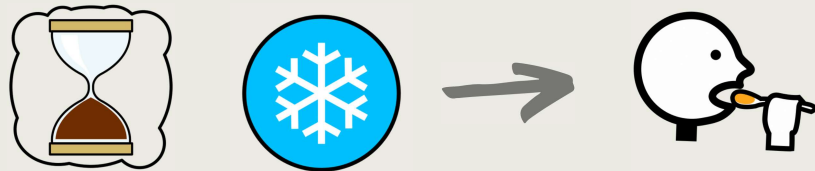


PONER LOS HOJALDRES EN LOS MOLDES Y METER AL HORNO



Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA) Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"

11

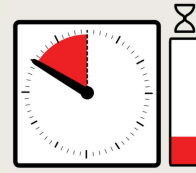
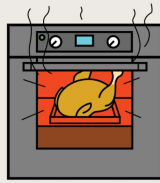


DEJAR ENFRIAR Y COMER



Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA) Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"

10



20'

HORNEAR LOS HOJALDRES 20 MINUTOS A 180°



Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA) Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"

EnClavePT
ALICIA FERNÁNDEZ

Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>) Licencia: CC (BY-NC-SA) Autora: Alicia Fernández Elorz - "CPEE ANDRÉS MUÑOZ GARDE"