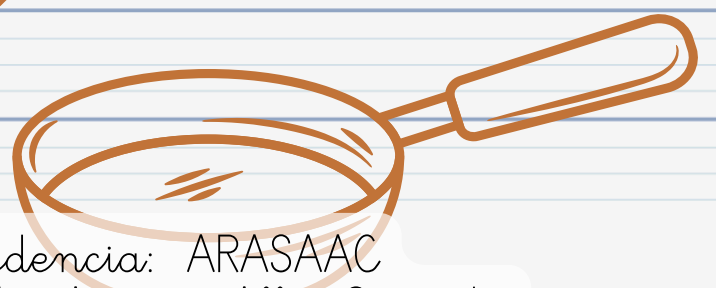
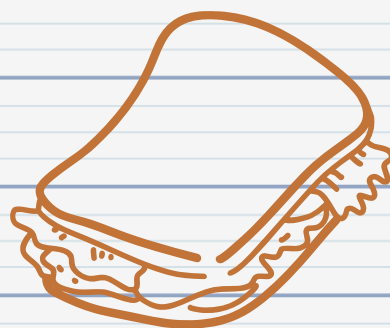
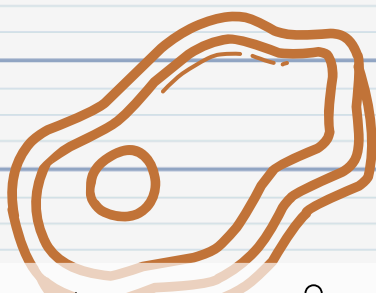
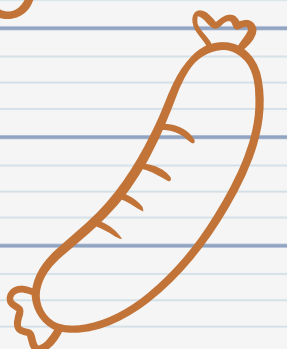
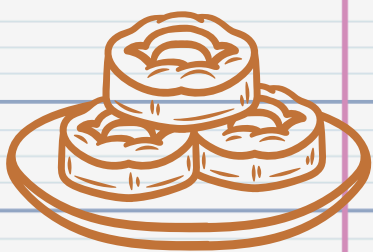
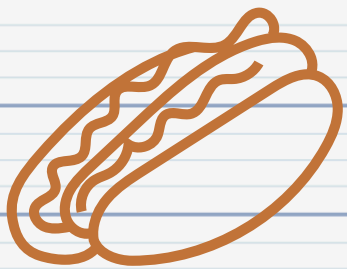


TALLER DE

COCINA







RECETA AULA B-1/ A-1
22/10/2024



BIZCOCHO DE CALABAZA



HARINA DE AVENA
250 GR

CALABAZA
250 GR

ACEITE DE COCO
100 GR

AROMA DE
VAINILLA

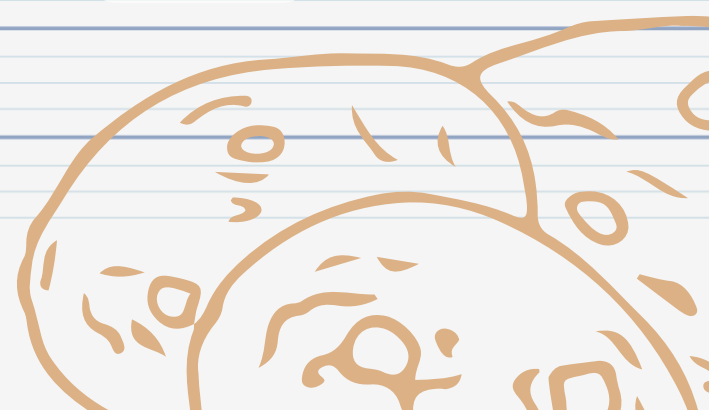
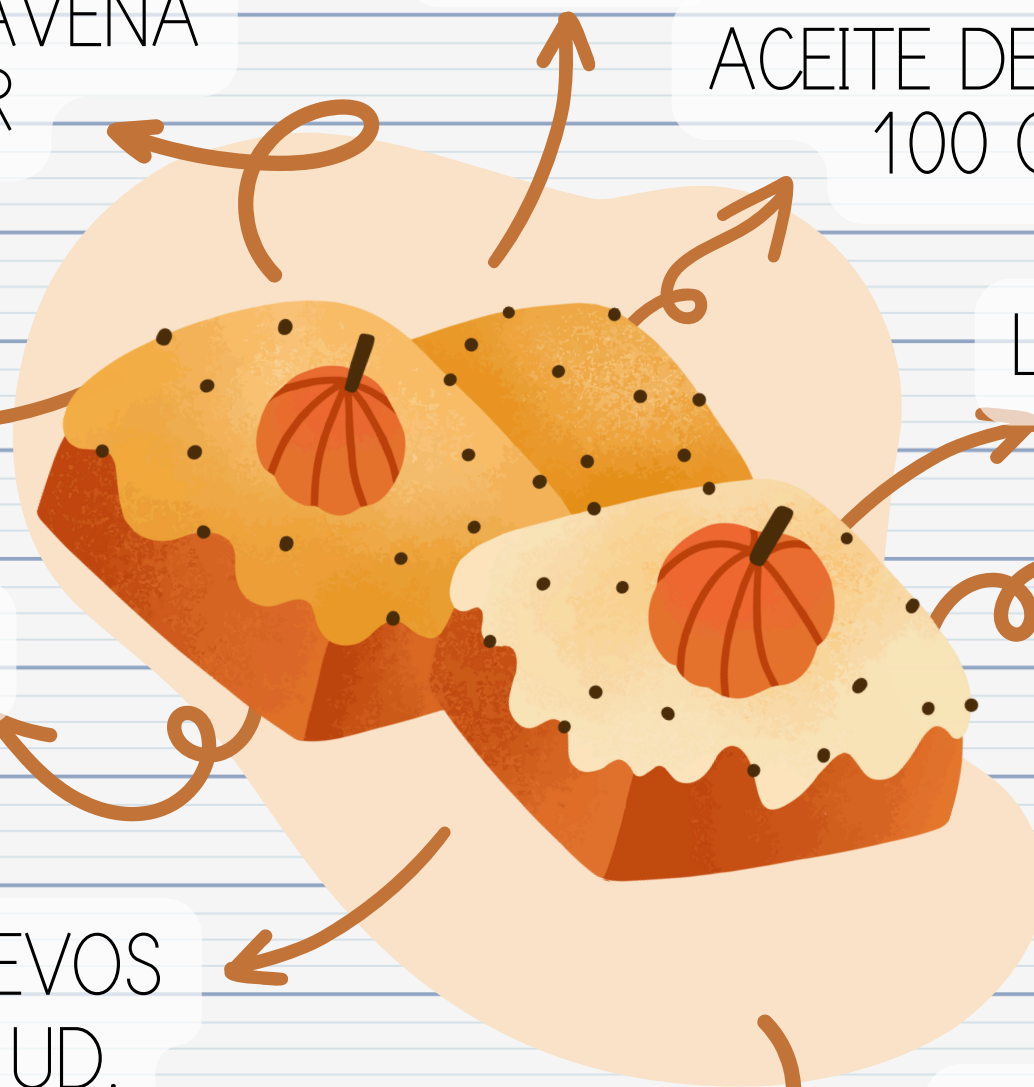
LEVADURA
1 UD

CANELA

YOGURT
NATURAL
1 UD

HUEVOS
4 UD.

DÁTILES
6 UD

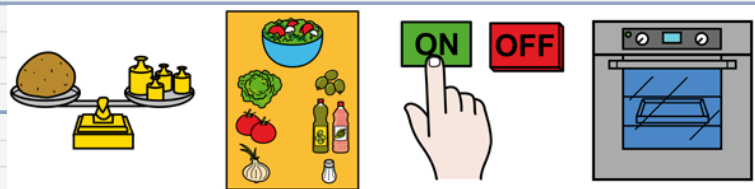




PASOS DE LA RECETA

¿ESTÁIS LISTOS?

1º PESAMOS LOS INGREDIENTES Y ENCENDEMOS EL HORNO.



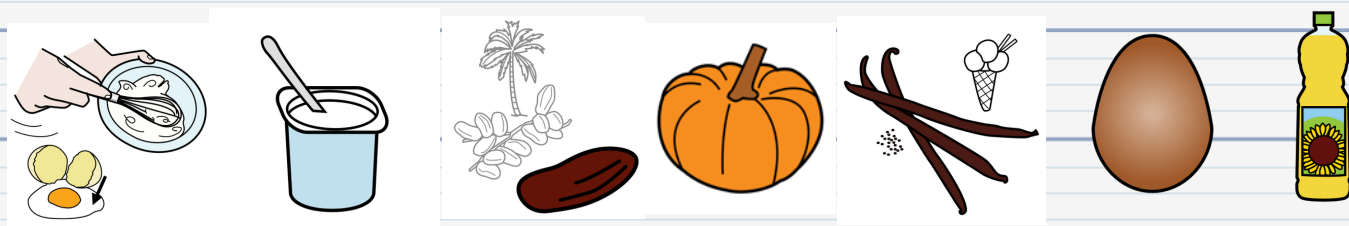
2º ASAR LA CALABAZA EN EL MICROONDAS DURANTE 6 MINUTOS.



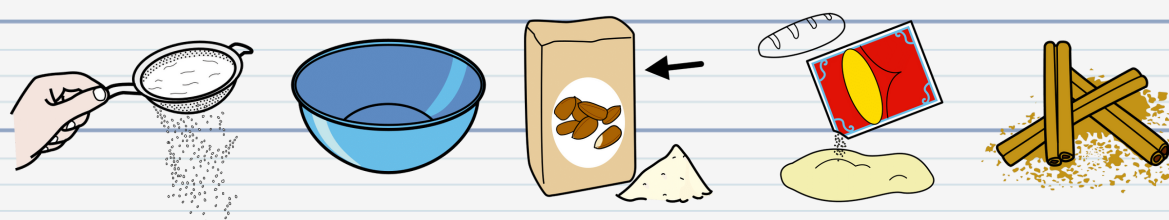
3º TRITURAMOS LA CALABAZA CON LOS DÁTILES.



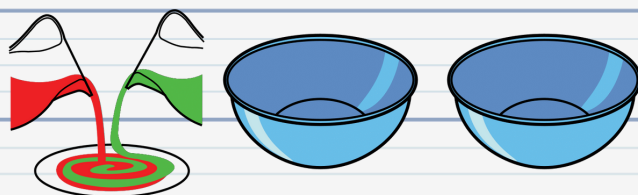
4º MEZCLAMOS EN UN BOL: EL YOGUR, LOS DÁTILES, LA CALABAZA, LA VAINILLA, LOS HUEVOS Y ACEITE.



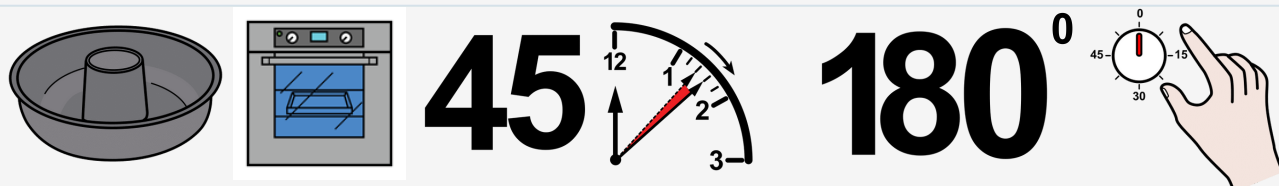
5º MEZCLAMOS Y TAMIZAMOS EN UN BOL LA HARINA, LEVADURA Y CANELA.



6º JUNTAMOS Y MEZCLAMOS LOS DOS BOLS.



7º PONEMOS LA MEZCLA EN UN MOLDE Y LO METEMOS AL HORNO 45 MINUTOS A 180º





HOY HACEMOS...

BIZCOCHO DE CALABAZA

COPIA LOS INGREDIENTES:



250 GR. DE CALABAZA →



250 GR. DE HARINA →



4 HUEVOS →



1 YOGUR →



100 GR. DE ACEITE →



6 DÁTILES →



AROMA DE VAINILLA →



CANELA →



¿TIENES TODO?

☐ CALABAZA

☐ HARINA

☐ HUEVOS

☐ YOGUR

☐ ACEITE

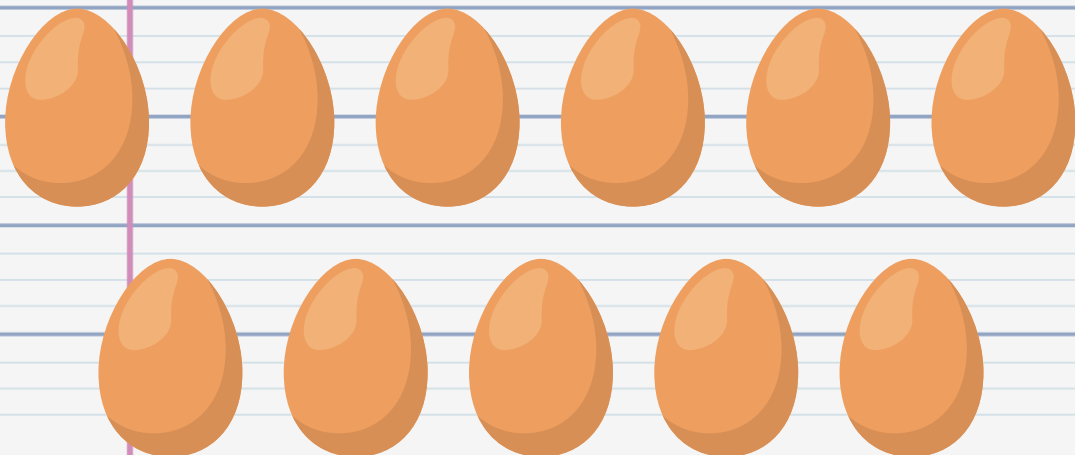
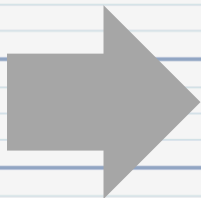
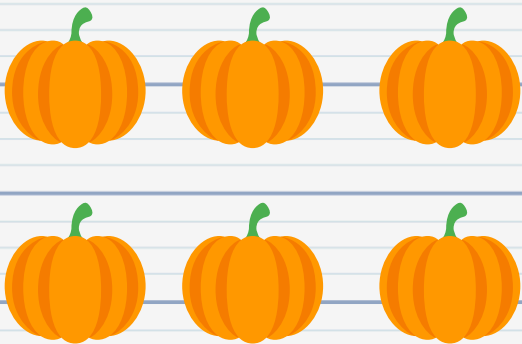
☐ DÁTILES

☐ AROMA

☐ CANELA



ESCRIBE Y CUENTA :





¿DE DÓNDE SALEN LOS ALIMENTOS?

TACHA LA RESPUESTA CORRECTA

HUEVOS



GALLINA

SUELO

ÁRBOL

CALABAZA

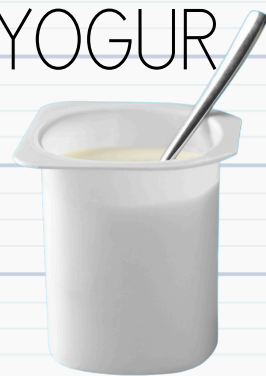


AGUA

SUELO

ÁRBOL

YOGUR



LECHE/VACA

SUELO

ÁRBOL



PASOS DE LA RECETA

RECORTA Y UNE:

1º PESAMOS LOS INGREDIENTES Y ENCENDEMOS EL HORNO.

2º ASAR LA CALABAZA EN EL MICROONDAS DURANTE 6 MINUTOS.

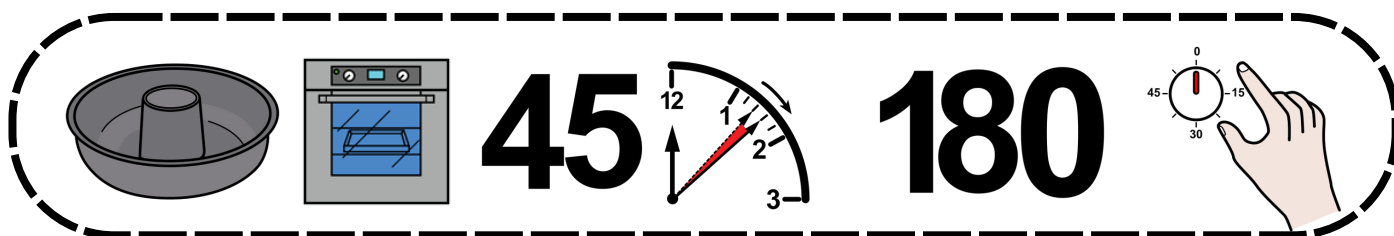
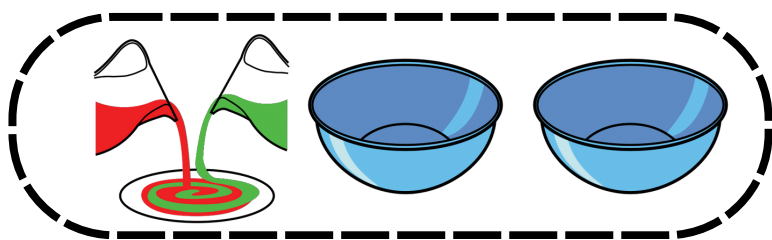
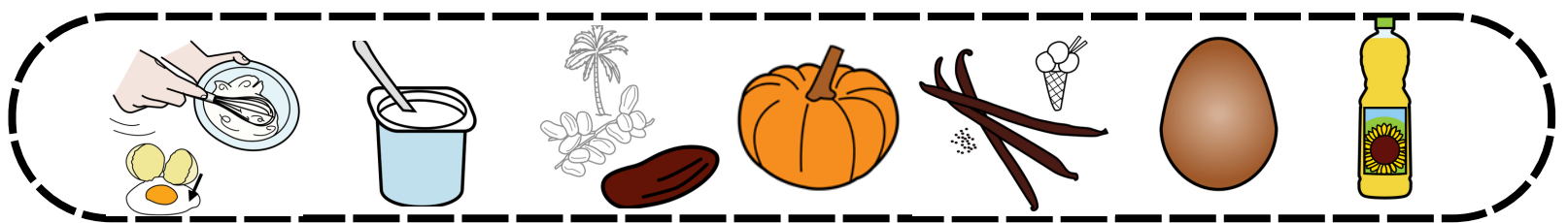
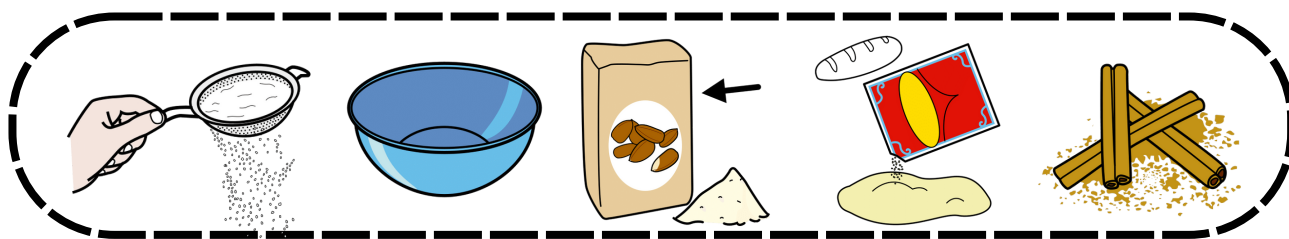
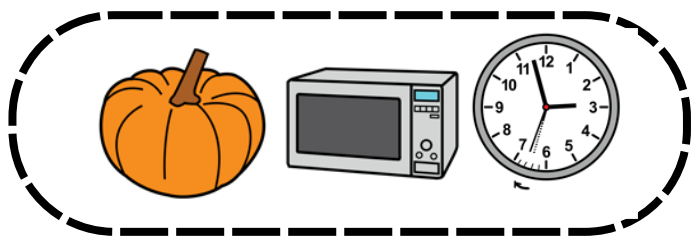
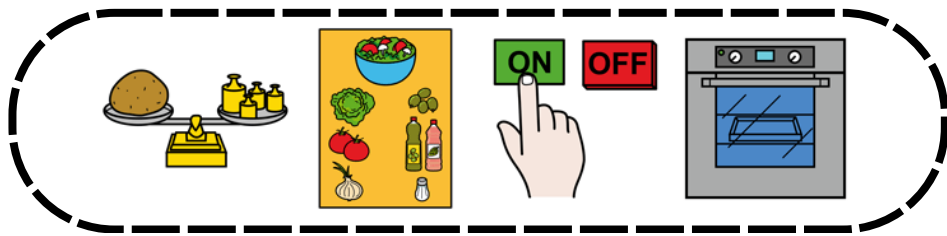
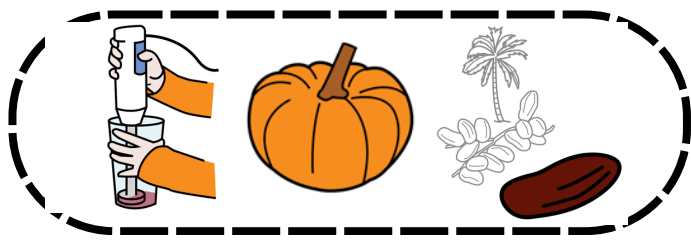
3º TRITURAMOS LA CALABAZA CON LOS DÁTILES.

4º MEZCLAMOS EN UN BOL: EL YOGUR, LOS DÁTILES, LA CALABAZA, LA VAINILLA, LOS HUEVOS Y ACEITE.

5º MEZCLAMOS Y TAMIZAMOS EN UN BOL LA HARINA, LEVADURA Y CANELA.

6º JUNTAMOS Y MEZCLAMOS LOS DOS BOLS.

7º PONEMOS LA MEZCLA EN UN MOLDE Y LO METEMOS AL HORNO 45 MINUTOS A 180º





HOY HACEMOS...

BIZCOCHO DE CALABAZA

COPIA LOS INGREDIENTES:



250 gr. de calabaza → 250 gr. de calabaza



250 gr. de harina → 250 gr. de harina



4 huevos → 4 huevos



1 yogur → 1 yogur



100 gr. de aceite → 100 gr. de aceite



6 dátiles → 6 dátiles



Aroma de vainilla → Aroma de vainilla



Canela → Aroma de vainilla



¿TIENES TODO?

☐ Calabaza

☐ Harina

☐ Huevos

☐ Yogur

☐ Aceite

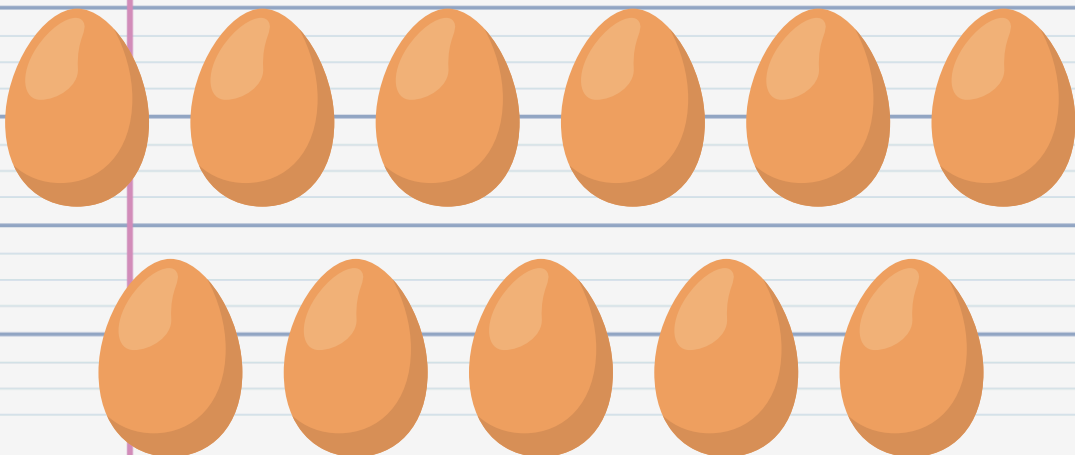
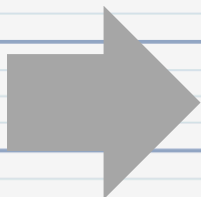
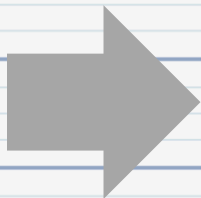
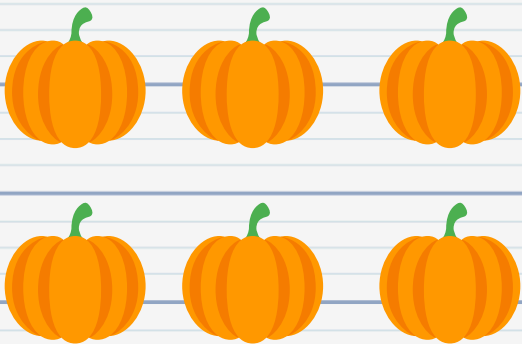
☐ Dátiles

☐ Aroma

☐ Canela



ESCRIBE Y CUENTA :





¿DE DÓNDE SALEN LOS ALIMENTOS?

TACHA LA RESPUESTA CORRECTA

HUEVOS



GALLINA

SUELO

ÁRBOL

CALABAZA

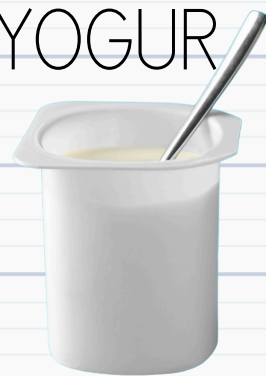


AGUA

SUELO

ÁRBOL

YOGUR



LECHE/VACA

SUELO

ÁRBOL



PASOS DE LA RECETA

RECORTA Y UNE:

1º PESAMOS LOS INGREDIENTES Y ENCENDEMOS EL HORNO.

2º ASAR LA CALABAZA EN EL MICROONDAS DURANTE 6 MINUTOS.

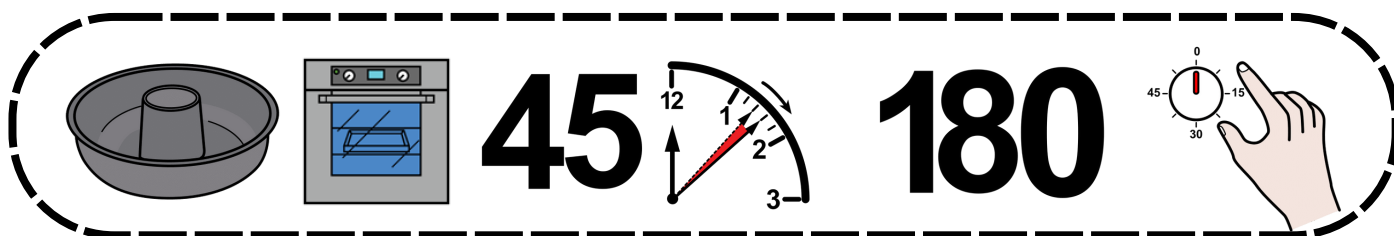
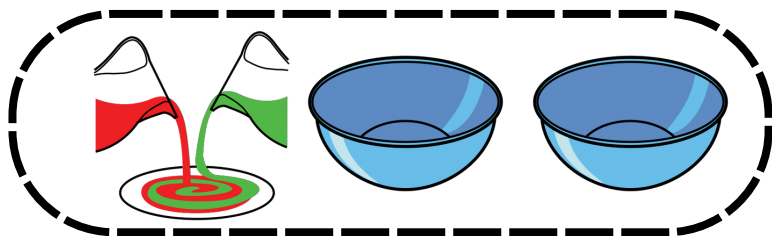
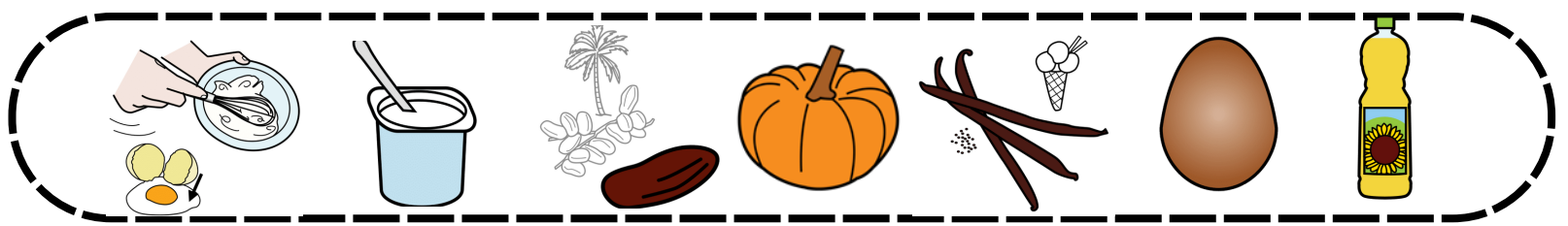
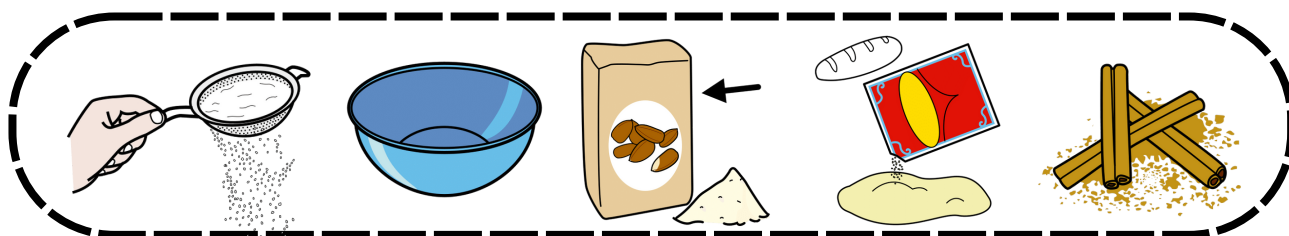
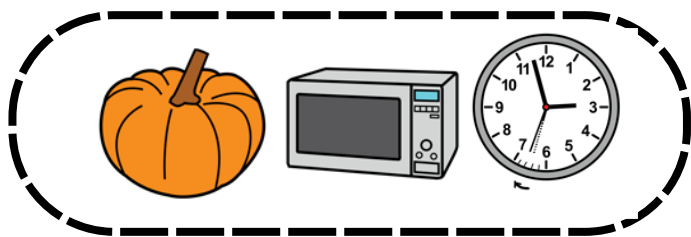
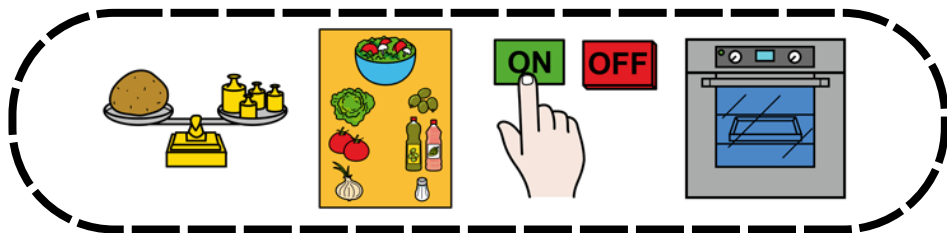
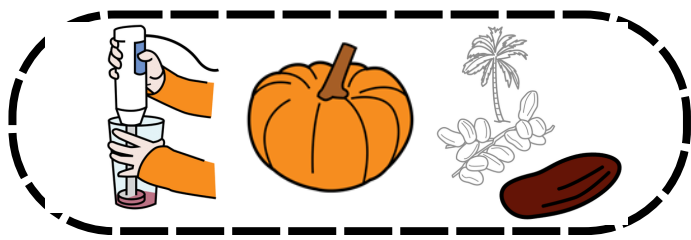
3º TRITURAMOS LA CALABAZA CON LOS DÁTILES.

4º MEZCLAMOS EN UN BOL: EL YOGUR, LOS DÁTILES, LA CALABAZA, LA VAINILLA, LOS HUEVOS Y ACEITE.

5º MEZCLAMOS Y TAMIZAMOS EN UN BOL LA HARINA, LEVADURA Y CANELA.

6º JUNTAMOS Y MEZCLAMOS LOS DOS BOLS.

7º PONEMOS LA MEZCLA EN UN MOLDE Y LO METEMOS AL HORNO 45 MINUTOS A 180º



PARTES DE UNA RECETA

UNA RECETA CONSISTE EN UN CONJUNTO DE INSTRUCCIONES PARA PREPARAR UNA COMIDA O UNA BEBIDA.

LIMONADA

INGREDIENTES

- 1.- 3 LIMONES
- 2.- UNA JARRA DE AGUA
- 3.- AZÚCAR AL GUSTO

PREPARACIÓN

- 1.- EXPRIMIR LOS LIMONES Y AGREGAR AL AGUA.
- 2.- AGREGAMOS EL AZÚCAR AL GUSTO.
- 3.- MEZCLAMOS BIEN Y ¡LISTO!



TÍTULO

INGREDIENTES

PASOS

ILUSTRACIONES

¿ESTÁIS LISTOS PARA CREAR VUESTRA RECETA?



¿QUÉ HAY QUE PONER PRIMERO?

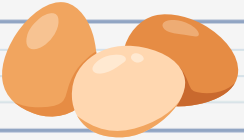
FÍJAROS EN LAS UNIDADES Y RODEAR LA OPCIÓN CORRECTA



250 Kg. de calabaza / 250 gr. de calabaza



250 gr. de harina / 250 Kg. de harina



4.000 huevos / 4 huevos



1 yogur / 100 yogures



100 gr. de aceite / 100 metros de aceite



600 dátiles / 6 dátiles



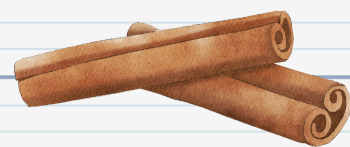
Aroma de basura / Aroma de vainilla



Pimienta / Canela



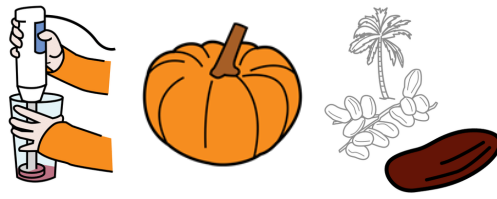
¿DE DONDE VIENEN ESTOS ALIMENTOS?



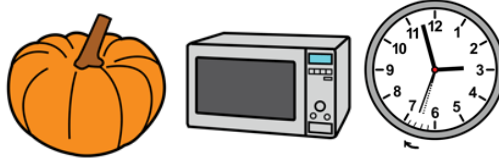




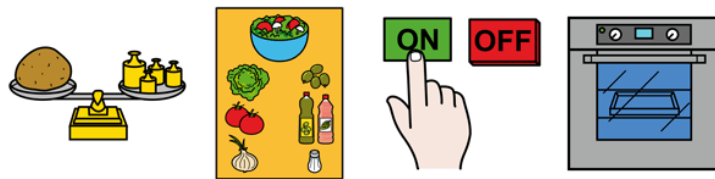
Trituramos la calabaza con los dátiles.



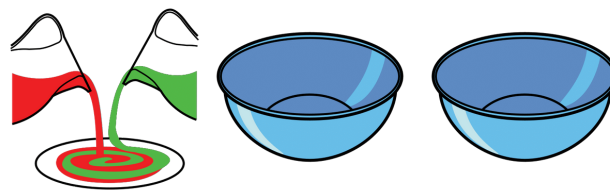
Asar la calabaza en el microondas durante 6 minutos.



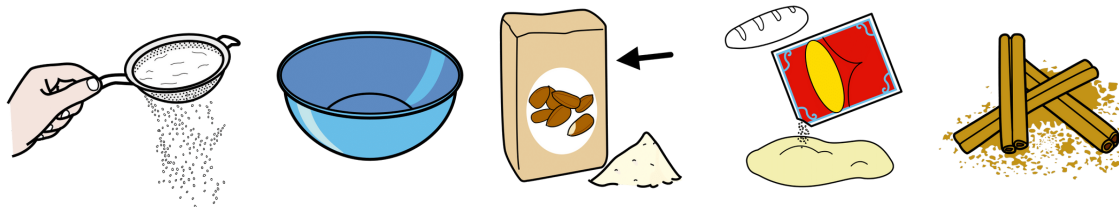
Pesamos los ingredientes y encendemos el horno.



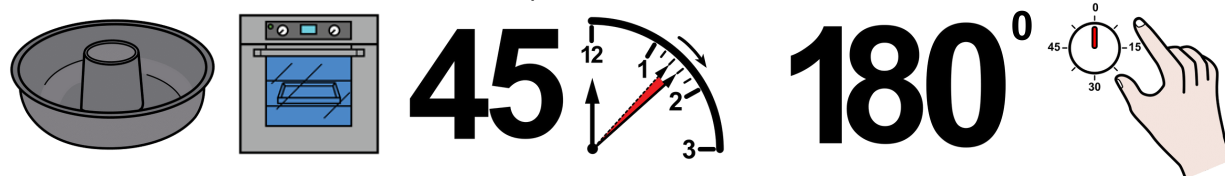
Juntamos y mezclamos los dos bols.



Mezclamos y tamizamos en un bol la harina, levadura y canela.



Ponemos la mezcla en un molde y lo metemos al horno 45 minutos a 180°



Mezclamos en un bol: el yogur, los dátiles, la calabaza, la vainilla, los huevos y aceite.

