

Nombre: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

## Torrijas



### ➤ Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 4 huevos
- 750 g de pan
- 100 g de azúcar
- Aceite de oliva
- Canela en polvo



### ➤ Preparación:

1º Hervimos la leche en un cazo con azúcar y canela. Cuando hierva, retiramos del fuego.

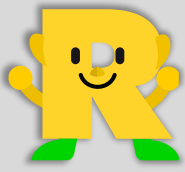
2º Empapamos cada rebanada de pan en la leche.

3º Las pasamos por huevos batidos y las freímos en aceite muy caliente.

4º Cuando estén doradas, retiramos y quitamos el exceso de aceite.

5º Añadimos por encima azúcar y canela en polvo.





# Comprensión lectora

Nombre: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

**1** Responde a las siguientes preguntas.

- ¿Qué tipo de texto has leído?

\_\_\_\_\_

- ¿Cuáles son las partes de ese tipo de texto?

\_\_\_\_\_

- ¿Cuántos ingredientes necesitas para hacer la receta?

\_\_\_\_\_

- ¿Cuántos pasos tiene la receta?

\_\_\_\_\_

**2** Ordena los pasos para realizar correctamente la receta.

Retirar del aceite caliente y quitar el exceso.

Añadir azúcar y canela en polvo por encima.

Hervir la leche con azúcar y canela.

Pasar por huevos batidos y freír en aceite caliente.

Empapar las rebanadas de pan en leche.

**3** Escribe en tu cuaderno, una receta, siguiendo el modelo de la actividad.