



Helado de yogur



- Ingredientes:
- 600 gramos de yogur natural
 - 30 gramos de miel suave de flores
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla
 - Trozos de fruta al gusto

➤ Preparación:

1º Vertemos los yogures en una jarra sacando el exceso de suero.

2º Añadimos la miel y la vainilla.

3º Removemos con unas varillas hasta obtener una crema ligera y homogénea.

4º Pasamos a un recipiente y congelamos.

5º Transcurridos 60 minutos ya estarán listos y podremos añadir trozos de fruta al gusto, como fresas o plátanos.





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.

Pasar la mezcla a un recipiente y congelarla.

Verte los yogures a una jarra, eliminando el exceso de suero.

Añadir trozos de fruta.

Remover todos los ingredientes con unas varillas.

Añadir miel y vainilla.

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