



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

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

## Tarta de calabaza

### ➤ Ingredientes:

- 500 gramos de calabaza
- 1 huevo
- 1 cucharada postre de maicena
- 2 cucharadas soperas de azúcar moreno o endulzante
- 1 cucharadita de canela
- 1 pizca de jengibre en polvo
- 1 pizca de mantequilla para untar el molde



### ➤ Preparación:

1° Lava la calabaza, sácale las semillas y córtala en grandes gajos, dejándole la piel. Colócala en un plato apto para microondas y vierte 3 cucharadas de agua sobre ella para que no se reseque. Pon una tapa para cubrir el plato e introdúcelo en el microondas por 12 minutos a máxima temperatura.

2° Cuando hayan pasado 10 minutos, abre el microondas para comprobar si la calabaza está lista. Pínchala con un palillo y, si se hunde fácilmente, sabrás que ya está cocida.

3° Precalienta el horno a 175 °C. Echa la calabaza en un vaso mezclador y agrega el resto de los ingredientes de la receta. Tritura hasta que quede una crema suave.

4° Unta un molde con mantequilla y vierte la crema de la tarta de calabaza. Introduce el molde en el horno a media altura y hornea durante 50 minutos. Cuando hayan pasado 30 minutos, baja la temperatura 165 °C con calor solo abajo.

5° Extrae la tarta de queso y calabaza con cuidado de no quemarte. Pincela la tarta con azúcar morena previamente disuelta en agua para darle brillo y contraste a tu receta. Espolvorea con almendras fileteadas y vuelve a introducir al horno por 5 minutos a 180 °C. Hazlo con calor solo arriba para gratinar.

6° Sácala del horno, déjala enfriar y disfruta de una rica y saludable tarta de calabaza.



# 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.

- Pincelar la tarta con azúcar moreno y espolvorear almendras para volver a meter en el horno.
- Preparar la calabaza e introducirla en el microondas durante 10 minutos.
- Sacar la tarta del horno y dejarla enfriar.
- Mezclar todos los ingredientes y triturar hasta que quede una crema suave.
- Comprobar que la calabaza está lista.
- Introducir el molde con la mezcla y calentar en el horno durante 50 minutos.

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

