

ANTES DE LEER

- Intentad, solo mirando las imágenes, adelantar qué es lo que vais a leer.
- ¿Qué son los muffins?

TEXTO

DULCE

Muffins de chocolate con fresa

300 gr. de harina 175 gr. de azúcar 40 gr. de cacao en polvo 100 gr. de chocolate con fresa
 1 cucharadita de levadura 2 huevos 150 gr. de aceite de oliva 125 ml. de leche

- * Precalentamos el horno a 180°C
- * Mezclar harina, azúcar, levadura y cacao en polvo en un bowl
- * Batir los huevos y añadir aceite y leche.
- * Volver a batir.
- * Introducir los ingredientes líquidos en el bowl de los secos y mezclar lentamente.
- * Añadir chocolate en trocitos pequeños.
- * Rellenar el molde de muffins con el preparado
- * Hornear a 180°C durante 20 minutos.



Laurita Purple - Paty Melocotón

Fuente: <http://www.midulcedemelocoton.es/2013/05/la-receta-del-dia-laurita-purple.html>

DESPUÉS DE LEER

- ¿Qué ingredientes se necesitan para preparar los muffins?
- ¿Cuáles de esos ingredientes son líquidos?
- Indicad los ingredientes que hay que mezclar antes de batir los huevos.
- ¿De qué material es el molde que se utiliza para rellenar con el preparado de muffins?

- ¿En qué momento del día nos podríamos comer este plato?
 - a. En el desayuno
 - b. En la comida
 - c. En la merienda
 - d. En la cena
 - e. Cualquiera de las respuestas anteriores son correctas.

- En la receta se emplea una cucharadita de levadura ¿Cuántos gramos son una cucharadita aproximadamente?
 - a. 300 gramos
 - b. 5 gramos
 - c. 5 kilogramos
 - d. 500 gramos

- Pensad un sinónimo de la palabra "muffin": _____

- Pensad un sinónimo de la palabra "bowl": _____

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

- Investigamos: ¿Cuál es el país de origen de este alimento?
- ¿Cuántos años han pasado desde la primera vez que aparecieron los muffins en recetarios hacia 1703?
- ¿Cuál es vuestra receta favorita? Apuntad los ingredientes necesarios y el modo de preparación.

