



Centros Municipales de Mayores de Móstoles

Nombre:

Fecha:

ESCRIBE AL MENOS 10 PALABRAS QUE EMPIECEN O CONTENGAN LA LETRA S, N, I Y L

S:

N:

I:

L:



Centros Municipales de Mayores de Móstoles

Nombre:

Fecha:

ESCRIBA EL RESULTADO DE LAS SUMAS SUSTITUYENDO CADA LETRA POR SU VALOR CORRESPONDIENTE.

M=2 N=5 P=3 Q=1 R=4

M N P	N P Q	P Q R	Q R M
+ Q R M	+ R M N	+ N M R	+ M N Q
-----	-----	-----	-----
R M N	M R N	N Q M	P M R
+ P Q R	+ Q N P	+ R P R	+ Q N P
-----	-----	-----	-----

ESCRIBA DE 3 EN 3 DEL 330 HASTA LLEGAR A 210 A 480:

210, 213, 216



Nombre:

Fecha:

BIZCOCHO DE LIMÓN

INGREDIENTES:

1 limón

4 huevos

150 gr de azúcar

120 gr de harina

80g de mantequilla fundida

1 sobre de levadura química

PREPARACIÓN

Separar las yemas de las claras. Montar las claras a punto de nieve con unas varillas. Con un rallador, rallar el limón entero y sacarle el zumo con un exprimidor.

Batir las yemas y el azúcar hasta que la mezcla se vuelva blanquecina. Una vez batido, añadir el zumo del limón y la ralladura. Mezclar bien. Incorporar harina y levadura tamizada mezclándola. Fundir la mantequilla en un cazo o en el microondas. Agregar la mantequilla fundida.

Incorporar las claras montadas a la preparación anterior, mezclando delicadamente para no romper el aire de las claras.



Centros Municipales de Mayores de Móstoles

Nombre:

Fecha:

En un molde si usamos uno de silicona podemos echar la masa en el mismo directamente, pero si no lo es debemos engrasar sus paredes y base con mantequilla o margarina y después espolvorear harina.

Hornear 20 minutos a 180°C, el tiempo puede variar según el horno.

1_ MEMORIZA LOS INGREDIENTES DE LA RECETA, TAPALOS Y ESCRIBE LOS QUE RECUERDES.

2_ HAZ UN CIRCULO A TODAS DE LA RECETA LAS "A" Y UN CUADRADO A TODAS LAS "H". CUENTALAS Y ESCRIBE EL RESULTADO.

A=

B=

3_ ¿CUANTOS UTENSILIOS DE COCINA NECESITAMOS PARA REALIZAR LA RECETA?