

Aprendemos una receta española: Los huesos de santo

¡Bienvenidos! En esta actividad, vamos a explorar la receta española de los "huesos de santo", un dulce popular durante la festividad de Todos los Santos. Completa los ingredientes que faltan y coloca los verbos en presente de indicativo, infinitivo o imperativo.

Ingredientes

Para el mazapán:

- 200 gramos de
- 150 gramos de **almendra**
- 200 mililitros de

Para el relleno:

- 6 yemas de
- 90 gramos de
- 100 mililitros de

Los verbos:

- rellenar
- enrollar
- incorporar
- remover (2)
- dejar (3)
- hacer
- extender
- calentar
- colocar
- cortar
- agregar
- espolvorear
- espesar**

Los ingredientes:

- agua (2)
- huevo
- almendra**
- azúcar (2)



Preparación

Para elaborar el mazapán:

1. el agua y el azúcar en un cazo y **espesar**
2. la almendra molida y hasta formar una masa.
3. enfriar.

Para elaborar el relleno:

1. En un cazo, un almíbar con el agua y el azúcar y, fuera del fuego, poco a poco las yemas bien batidas.
2. el cazo a fuego suave y hasta obtener una textura espesa.
3. enfriar.
4. Sobre una mesa, azúcar y la masa del mazapán.
5. la masa en rectángulos y en forma de tubo.
6. enfriar y secar.
7. los tubos con la masa de yema.

Aprendemos una receta mexicana: El pan de muerto

¡Bienvenidos! En esta actividad, vamos a explorar la receta española del “pan de muerto”, un dulce popular durante la festividad del Día de Muertos. Completa los ingredientes que faltan y coloca los verbos en presente de indicativo, infinitivo o imperativo.

Ingredientes

- 500 gramos de
- 150 gramos de
- 1 cucharadita de
- 1 cucharadita de **levadura**
- 3
- La ralladura de un
- 150 mililitros de
- 250 gramos de
- 1/3 de unataza de
fundida

Los verbos:

barnizar
 echar (2)
 hornear
 moldear
 añadir
 amasar (2)
 cortar
 incorporar
 seguir (2)
 dejar
 verter
 coger
 batir
 colocar
 hacer
 mezclar

Los ingredientes:

leche
 huevos
levadura
 mantequilla (2)
 harina
 azúcar
 sal
 limón



Preparación

1. En un tazón, la harina, el azúcar, la sal y la levadura. la mezcla en una mesa y un volcán.
2. los huevos y la ralladura del limón.
3. los huevos en el centro del volcán y
4. poco a poco la leche en la masa y amasando unos veinte minutos.
5. la mantequilla y amasando para despegar la masa de la mesa.
6. reposar la masa durante una hora.
7. la masa en porciones del tamaño de un puño.
8. De cada porción, tres trocitos y una bolita (que representa el cráneo) y dos palitos (que representan el esqueleto).
9. la porción restante (que representa la tumba) de forma plana y redondeada.
10. el cráneo y los huesos cruzados encima de la tumba.
11. el pan de muerto y **barnizar** con la mantequilla fundida.