

RECETAS EN EL CONFINAMIENTO



1º DE PRIMARIA

TÍTULO DE LA RECETA

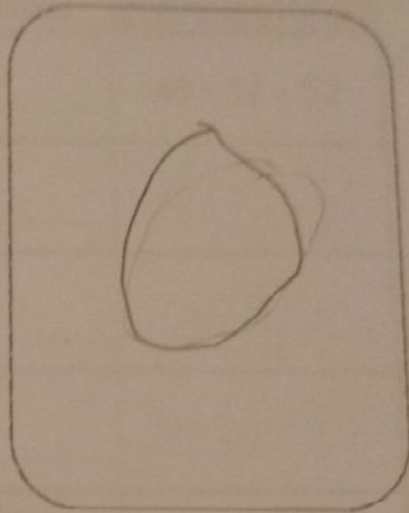
35/1/2020

BIZCOCHO

INGREDIENTES

DIBUJO

- 1 yogur
- Aceite
- Azúcar
- Harina
- Huevos
- Lechadura en polvo



ELABORACIÓN

En un bol se echa el yogur, mezclando por el vaso del yogur se echa 1 de aceite, 2 de azúcares de harina. Se añaden 3 huevos y se remueve todo. Se añade la lechadura en polvo y se remueve otra vez. Se echa en un molde untado con mantequilla y se mete en el horno ya caliente 30 minutos.

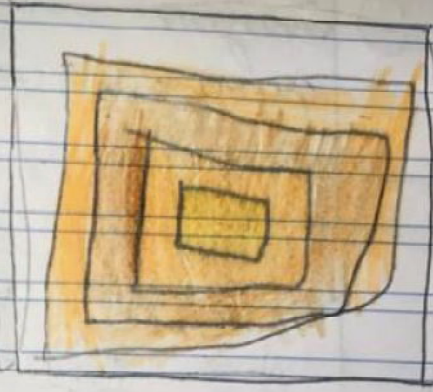
DIEGO ADROVER

DAVID

LASANA

* Ingredientes

- Aceite
- Carne Picada
- Cebolla
- Ajo
- Placas de pasta
- Mozzarella
- Bechamel
- tomate



* Freímos la carne en aceite con el ajo y la cebolla y tomate. Cocemos las placas de pasta untamos la bandeja de cristal de bechamel, cubrimos de pasta echamos carne y mozzarella y repetimos 2 capas más y para decorar echamos mozzarella. lo metemos 15 minutos en el horno.

Celia Paz Lombard

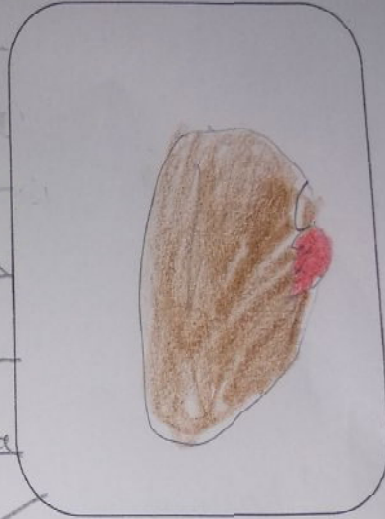
TÍTULO DE LA RECETA

CHORIPAMES

INGREDIENTES

250 g de harina
25 g de levadura
180 ml de agua
35 ml de aceite
150 de chistorra

DIBUJO



ELABORACIÓN

- 1º Disolvimos la levadura en agua
- 2º Añadimos la harina y la sal y removemos
- 3º Amanamos un poco y dejamos reposar 15 m
- 4º Estiramos la masa y cortamos rectángulos por un cachito de chistorra en cada uno y los enucleamos formando un paquete
- 5º Hornos a 200g 20 m

CELIA

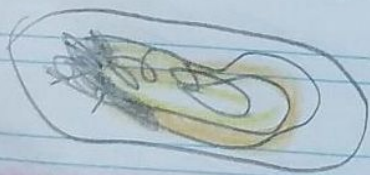
Receta de un postre
clasesindeisatrini20@gmail.com

ENSALMADA

Harina, levadura
agua tibia y aceite
de oliva, huevos,
azúcar, ralladura
de limón, sal,
azúcar glass.



Mezclamos los ingredientes.
Amasamos y dejamos reposar
dos horas. Formamos una
gran tica. La enrollamos
y pintamos con huevo batido.
Horreamos 15 minutos. Echa-
mos azúcar glass.




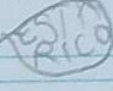
Receta de un postre

clasesindeisatrini20@gmail.com

CRESPELLS

500 g harina, 1 yema de huevo, aceite de oliva, zumo de naranja, mantequilla, ralladura, azúcar



Mechamos los ingredientes: la harina al final. Se amasa y se forma una bola. Tras 30 min aplanamos y cortamos los crespells. Hornamos 20 minutos a 180. Echamos azúcar glas. Y FIN  

TÍTULO DE LA RECETA

GALLETAS

INGREDIENTES

1 cucharada de mantquilla

2 cucharadas de azucar

1 pizca de sal

1 yema de huevo

Pepitas de chocolate

1/2 cucharadas de harina

DIBUJO



ELABORACIÓN

En un bol derretimos la mantequi-
lla, añadimos el azucar, la sal y la
yema de huevo. Batimos todo y añá-
dimos las pepitas de chocolate, remo-
semos y añadimos la harina. Mecla-
mos bien hasta conseguir una masa.
Con esa masa hacemos bolitos y los
ponemos en el microondas, 1 minutito.

BRENDA

LUCAS

TORTILLA DE PATATA

INGREDIENTES

HUEVO

PATATA

SARTEN

ACEITE

PLATO

BATIDORA

UTENSILIOS

DIBUJO



ELABORACIÓN

1º Pelamos as patatas e picamolas.

2º Ponemos

3º Cando a sarten co aceite quente.

4º Batemos os huevos e mezcla con as patatas.

5º Botamos a mezcla na sarten +
6º Damoslle a volta e cando este feita ponémola nun prato.

TÍTULO DE LA RECETA

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 huevos

1 yogur natural 125g.

2 vasitos de harina

1 vasito de cacao

2 vasitos de azúcar

1 vasito de aceite girasol

1 sobre de levadura

DIBUJO



ELABORACIÓN

Introducir en un bol todos los ingredientes

usando como medida el vasito de yogur. Mezclar
con una batidora eléctrica (o varillas)

hasta quede una masa homogénea. Intemperar

la masa a un molde previamente engrasado.

Introducimos en el horno a 180° grados

durante 30 minutos.

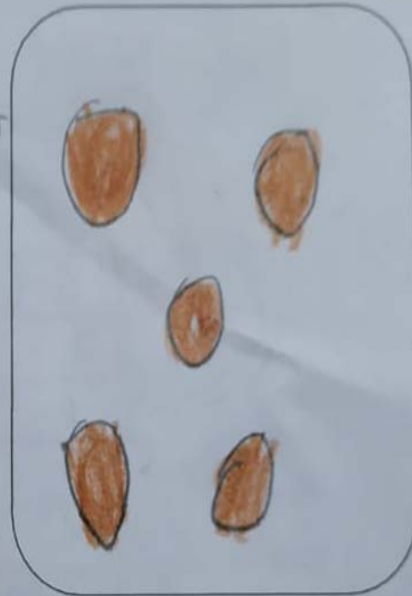
TÍTULO DE LA RECETA

BERLINESSES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

½ KG. DE HARINA
100 GRS. DE MANTEQUILLA
80 GRS. DE AZÚCAR
2 HUEVOS
20 GRS. DE LEVADURA
¼ L. DE LECHE
RALLADURA DE LIMÓN
ONZAS DE CHOCOLATE
SAL

DIBUJO



ELABORACIÓN

DERRETIR LA MANTEQUILLA EN LA LECHE.
ECHAMOS LA HARINA EN LA MESA DONDE
SE PONEN LOS HUEVOS, EL AZÚCAR,
LA RALLADURA, LA SAL Y LA MANTEQUILLA
DERRETIDA Y LA LEVADURA.
SE AMASA TODO COMO PASTA
EMPAÑADA Y SE DEJA REPOSAR.
SE ESTIRA LA MASA.

ELABORACIÓN

SE HACEN CIRCULOS CON
UN VASO Y SE LE PONE A CADA
CIRCULO UNA ONZA DE
CHOCOLATE. SE MOJA
ALREDEDOR CON AGUA, SE
DOBLA LA MASA POR ENCIMA
Y SE CORTA CON EL VASO.
SE DEJAN REPOSAR Y SE
FRIEN EN ACEITE. SE ESPOL-
VOREAN CON AZÚCAR Y ...
¡ LISTOS PARA COMER !

ALAN

Miércoles 15 de abril de 202

* FRESAS CON NATA *

* Ingredientes *

* Fresas *

* Nata *

* Azúcar *

* Naranja *

* Leche condensada *

* Como se prepara *

* Las fresas se cortan en rodajas después se echan en una tarta breza le echamos azúcar luego leche condensada y luego nata y zumo de naranja *



TÍTULO DE LA RECETA

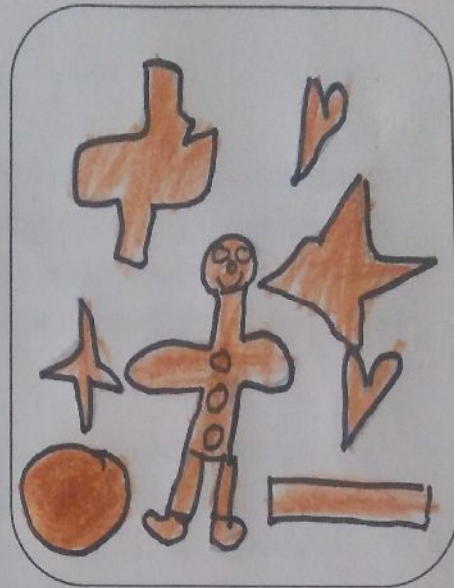
Mateo González Rodríguez 15-11-2020

GALLETAS

INGREDIENTES

- 2 Yemas de huevo.
- 75 g de azúcar.
- 110 g de mantequilla.
- 8 margarina.
- 2 g de sal.
- 8 g de bicarbonato.
- 200 g de harina.
- Esencia de vainilla o limon. (Al gusto).
- 15 g de Nocilla. (Opcional).

DIBUJO



ELABORACIÓN

Mezclar las yemas con el azúcar de seguida mantequilla o margarina, nocilla, bicarbonato, esencia vainilla o limon y poco a poco la harina hasta conseguir una pasta como la plastilina. Meter en nevera 1 hora, sacar y dar forma. De grosor de un dedo. Cocción a 175°. Tiempo 12 minutos.

DANIEL

BITCOCHO de limón

INGREDIENTES

3 HUEVOS
1 VASO DE NATA
1 YOGURT LIMÓN
BOLLADURA LIMÓN
3 VASOS DE HARINA
2 VASOS DE AZÚCAR
1 BOTE DE NATA ISO
1 TABLETA DE CHOCOLATE CON LECHE PARA POSTRE

DIBUJO



ELABORACIÓN

SE SEPARAN LAS CLARAS DE HUEVOS Y
SE PREPARAN A PUNTO DE NÍVELES.
SE MEZCLAN CON EL RESTO DE INGREDIENTES.
SE METE EN EL HORNO A 180° DURANTE
35-40 MINUTOS.
SE DERRIETE EL CHOCOLATE AL BAÑO MARÍA
Y SE MEZCLA CON LA NATA.
SE ESPARCE EL CHOCOLATE POR ENCIMA DEL
BITCOCHO Y SE METE EN LA NEVERA
30 MINUTOS.



DIEGO OTERO

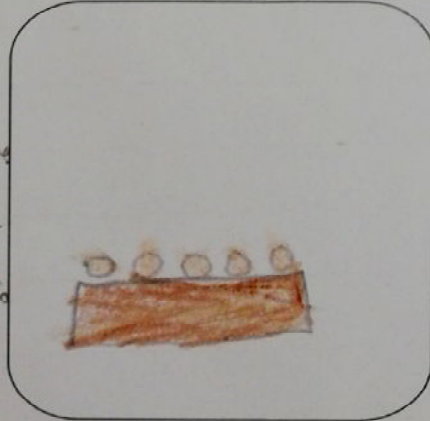
TÍTULO DE LA RECETA

TARTA DE CHOCOLATE Y GALLETAS

INGREDIENTES

1 paquete de galletas.
120 mililitros de leche.
250 gramos de chocolate
50 gramos de mantequilla - una cucharadita
de vainilla.
1 trozo de limón

DIBUJO



ELABORACIÓN

1. HERVIMOS LA LECHE CON EL CHOCOLATE
Y VAINILLA.

2. Añade el chocolate en
trocitos y remuévelo hasta
que se derretita y la mezcla
sea un poco espesa.

A continuación incorpora
la mantequilla.

3. Remoja las galletas una en una
en leche y forma una base en
el molde. Añade una capa de cre-
ma de chocolate y repite añadi-
ciendo capas de galletas y de choco-
late hasta terminar con una
capa de chocolate.

4. Guarda la tarta en la
nevera 3 horas hasta que
cuaje y solidifique.

TÍTULO DE LA RECETA

FILLOAS

INGREDIENTES

250 gr de leche
100 gr de harina
2 huevos
1 pellizco de sal
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de manteca

DIBUJO



ELABORACIÓN

Mezclar bien todos los ingredientes
y se deja reposar 30 minutos.

A continuación se hacen los fi-
filloas finas. Se le echa azúcar
con canela o chocolate

TÍTULO DE LA RECETA

Bizcocho

INGREDIENTES

tres huevos
tres vasos de
harina
un yogur
3 vasos de
de azúcar

DIBUJO



ELABORACIÓN

- coge un recipiente
- introduce los huevos
- harina yogur y
- masa azucar
- los mezclamos bien
- todo los
- ingredientes cogemos
- un molde y ponemos
- Int. todo cimos en el
- horno

TÍTULO DE LA RECETA

Galletas con pepitas de chocolate

INGREDIENTES

150g de pepitas de chocolate

300 g de harina

120 g de mantequilla

110g de azúcar

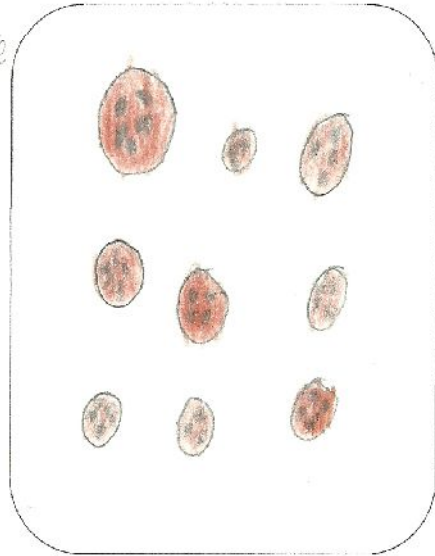
110g de azúcar moreno

100g de nueces picadas

1 huevo, 1 cucharita

de levadura en polvo

DIBUJO



ELABORACIÓN

Batir la mantequilla ablandada con todo
el azúcar, añadir el huevo batido, la
harina y la levadura tamizada y
mezclarlo bien. Añadir el chocolate y
las nueces y reposar 1 hora en la
nevera. Hacer las galletas pequeñas y
colocarlas separadas en la bandeja del
horno. Cocer 12 minutos a horno suave.

TÍTULO DE LA RECETA

MUG CAKE DE LIMÓN

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de harina
- 1 cucharadita de royal
- 1 huevo
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de ralladura de limón

DIBUJO



ELABORACIÓN

Bol 1: Mezclamos harina, royal, azúcar y la ralladura de limón.
Bol 2: Mezclamos un huevo, aceite y zumo de limón.
Mezclamos los boles. Untamos con aceite una taza y vertemos la masa. Metemos la taza 90 segundos en el microondas.