

E.E.E. CRUCERO ARA GENERAL BELGRANO- TALLER A, B, C y D- COCINA

ESCUELA: E.E. ESPECIAL "CRUCERO ARA GENERAL BELGRANO"

DOCENTE: COZZI , CLAUDIA BEATRIZ

GRUPOS: A, B, C y D.

TURNO: MAÑANA

AREA: TALLER COCINA.

ACTIVIDAD N° 1:

"PASCUAS EN CASA"

Recordamos el lavado de mano antes de comenzar a trabajar en una preparación o receta.

"Roscas de pascuas".

En casa y con ayuda de mamá prepara esta rica rosca.

Ingredientes:

- 50 g. De levadura fresca.
- 50 g. De azúcar.
- 150 CC de leche.
- 120 g de harina.

- 2 Huevos

Paso a Paso:

1. Preparar el fermento en un recipiente.
2. Batir y dejar reposar 10 'en un lugar templado.
3. Luego incorporar el fermento, la manteca, el resto del azúcar y batir.
4. Agregar los huevos de uno mientras se sigue batiendo. Perfumar con la esencia y la ralladura a gusto.

E.E.E. CRUCERO ARA GENERAL BELGRANO- TALLER A, B, C y D- COCINA

5. Agregar la harina, intercalando con la leche restante.
6. Seguir mezclando hasta que se forme una masa suave. Dejar leudar por 2 horas en un lugar cálido.
7. Una vez lista enfriar en forma rectangular.
8. Colocar la crema pastelera y el dulce de leche en el medio a lo largo.
9. Tomar de uno de los costados y traer hacia el centro, cubriendo la crema, repetir del lado contrario.

10. Unir los dos extremos formando un círculo y con cuidado, acomodar en una fuente redonda enmantecada y enharinada.

11. Decorar con la crema pastelera por encima y espolvorear los chip y la grana.

12. Por ultimo dejar leudar por una hora y media, luego llevar al horno 160 • por espacio de 30'.

Anota con que otro ingrediente decorarías la rosca. Dibuja la rosca que hiciste.

GRUPO: C Y D Con la ayuda de mamá escribe el título de la receta.

1-Dibuja la rosca que hiciste.

2-Dibuja los ingredientes con los que decoraste tu rosca.

3-Pinta los ingredientes que utilizaste.

E.E.E. CRUCERO ARA GENERAL BELGRANO- TALLER A, B, C y D- COCINA



GRUPO A Y B

ACTIVIDAD N°2

Marca con una cruz los ingredientes que utilizaste.

Aceite

Sal

Huevo

Harina

Azúcar

Salsa

Levadura

DIRECTORA: MABEL MERCADO