

**ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL “MARIA MONTESSORI”;
ADOLESCENTES Y JÓVENES. EDUCACIÓN TECNOLÓGICA – COCINA Y
REPOSTERÍA.**

ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL MARIA MONTESSORI

DOCENTE: PATRICIA MALLEA.

GRADO: ADOLESCENTES Y JÓVENES.

TURNO: TARDE.

ÁREA CURRICULAR: EDUCACIÓN TECNOLÓGICA-COCINA Y REPOSTERÍA.

TÍTULO DE LA PROPUESTA: “ELABORAMOS PANQUEQUES DULCES
EN CASA”

GUIA Nº2



**ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL “MARIA MONTESSORI”;
ADOLESCENTES Y JÓVENES. EDUCACIÓN TECNOLÓGICA – COCINA Y
REPOSTERÍA.**

Destinatarios: Grupo 2 y 4

Contenido: Panificación, distintos tipos de masa.

1. De acuerdo con las siguientes imágenes utilizamos lo que tenemos en casa.



2. Busca en casa los siguientes ingredientes:

**ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL “MARIA MONTESSORI”;
ADOLESCENTES Y JÓVENES. EDUCACIÓN TECNOLÓGICA – COCINA Y
REPOSTERÍA.**



© CanStockPhoto.com - csp49681654

INGREDIENTES:

- 2 huevos
 - 1 taza colmada de harina (sin polvo de hornear)
 - 1 taza (200 cc) de leche o agua.
 - Una cucharadita de aceite (o manteca)
 - 1 pizca de sal
 - Dulce o mermelada, lo que tengas en casa.
 - Azúcar impalpable si tienes.
3. Elabore la hoja de los panqueques de acuerdo los siguientes pasos (recordar las medidas de higiene):
1. Batí en un bols los huevos con la pizca de sal y agrega la harina hasta que no te queden grumos y la masa quede densa como una crema espesa. Fíjate si necesita más o menos harina de lo que dice la receta.



2. Agrégale la leche o agua de a poco, mientras vas mezclando, hasta que quede una preparación ligera, pero que no corra demasiado.

**ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL “MARIA MONTESSORI”;
ADOLESCENTES Y JÓVENES. EDUCACIÓN TECNOLÓGICA – COCINA Y
REPOSTERÍA.**



3. Súmale la manteca derretida o aceite mezcla, tapa la preparación y llévala a la heladera a descansar por media hora (la harina de la masa en el descanso se hidrata, así que si te queda más espesa puedes agregarle un poco más de leche para que corra bien).



4. Una vez pasada la media hora empieza a cocinar los panqueques. En una sartén, mejor si es específica para panqueques -si no, la más chata que tengas y de teflón- pincela con manteca derretida y volcar un poco de la mezcla de panqueques (1 cucharón chico, aproximadamente). Gira la sartén, así la masa llega a todos los bordes; el panqueque tiene que ser finito, así que ten en cuenta lo que dice el paso anterior.

Cocina 1 minuto o menos de cada lado.



5. A medida que los vas cocinando reservalos apilados en un plato.
6. Una vez listos todos los panqueques, a mí me gusta rellenarlos en forma de rollito: pone 2 o 3 cucharadas grandes de dulce o mermelada en un extremo del panqueque sin llegar a los bordes

**ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL “MARIA MONTESSORI”;
ADOLESCENTES Y JÓVENES. EDUCACIÓN TECNOLÓGICA – COCINA Y
REPOSTERÍA.**



7. Dobra el panqueque por encima del dulce, el extremo inferior y los costados, y después enróllalo como si fuera un pionono.

Acomódalos en una fuente para horno un poquito en mantecada y espolvoréalos con azúcar por encima.



4. Espero que le haya servido esta propuesta.

Directora: Vanesa Díaz.

Vicedirectora: Verónica González.