

RECETA MAGDALENAS DE REÑO

INGREDIENTES

- 3 HUEVOS
- 250 G DE AZÚCAR
- 200 G DE ACEITE
- 350 G DE HARINA
- 250 ML DE LECHE
- 1 SOBRE DE LEVADURA
- UNA PIZCA DE SAL

PREPARACION

- 1-BATIR LOS HUEVOS CON AZÚCAR 4 O 5 MINUTOS.
- 2-AÑADIR ACEITE Y BATIR.
- 3-AÑADIR LECHE Y BATIR.
- 4-TAMIZAR HARINA,LEVADURA Y SAL Y AGREGARLA A LA MEZCLA.
- 5-DEJAR REPOSAR MEDIA HORA EN LA NEVERA.
- 6-RELLENAR LOS MOLDES DE LAS MAGDALENAS.
- 6-HORNEAR 15-20 MINUTOS A 180º CON HORNO PRECALENTADO.
- 7-DECORAR LAS MAGDALENAS .

VERBOS DE LA RECETA

Primera conjugación

Segunda conjugación

Tercera conjugación

PROBLEMAS CON LA RECETA

Vamos a hacer la receta en 3º A Y 3º B ¿Cuántos gramos de harina necesitaremos

SOLUCIÓN:

Si compramos un kilo de harina(1.000g).¿Cuántos gramos de harina me sobran?

SOLUCIÓN:

Al comprar en el super todos los ingredientes me cobran 7 euros.Pago con un billete de 20 euros.¿Cuánto dinero me devuelven?

SOLUCIÓN

Si tengo el horno a 220º.¿Cuántos grados tengo que bajarle para poder hacer las magdalenas?

SOLUCIÓN