



PRIMER CICLO - EDUCACIÓN PRIMARIA

EDUCACIÓN ESPECIAL

¡A COCINAR!

¡A disfrutar el tiempo que compartimos en familia!



Hoy les proponemos que en familia podamos realizar la actividad.

1. VER JUNTOS EL SIGUIENTE VIDEO:

<https://youtu.be/dBI47Ik6o4s>

2. OBSERVAR LA SIGUIENTE RECETA:

ROSCA DE PASCUA

INGREDIENTES

- 500 gr. de harina
- 200 gr. de azúcar
- 1 taza de crema pastelera
- 120 gr. de manteca
- 50 gr. de levadura de cerveza
- 3 huevos
- 150 cc. de leche
- Ralladura de 1 limón



PREPARACIÓN DE LA MASA

1. Hacer la base mezclando en un recipiente la levadura con 2 cucharadas de azúcar, 4 de harina y 4 de leche tibia. Mezclar bien y dejar en reposo por 15 minutos.
2. Agregar a esta base la manteca y el resto del azúcar y volver a mezclar todo.
3. Batiendo la masa, incorporar los huevos de a uno, y también agregar la ralladura de limón.
4. Incorporar la harina a esta mezcla y el resto de la leche. Amasar bien hasta tener una masa homogénea.
5. Pasar un poco de aceite por encima de la masa y dejarla tapada con un paño 2 horas en un lugar cálido para que leve.

PREPARACIÓN Y HORNEADO

1. Estirar la masa en una mesa y colocar la mitad de la crema pastelera en el centro.
2. Encerrar la crema pastelera con la masa formando un tipo canelón gigante.
3. Unir los dos extremos para formar la rosca.
4. Colocar esta rosca en una fuente de horno en mantecada y enharinada.
5. Decorar con la crema pastelera y los confites a elección.
6. Dejar levantar por 1 hora aproximadamente y cocinar en un horno a 180 grados.

3. EL ADULTO LEE LA RECETA

LEER

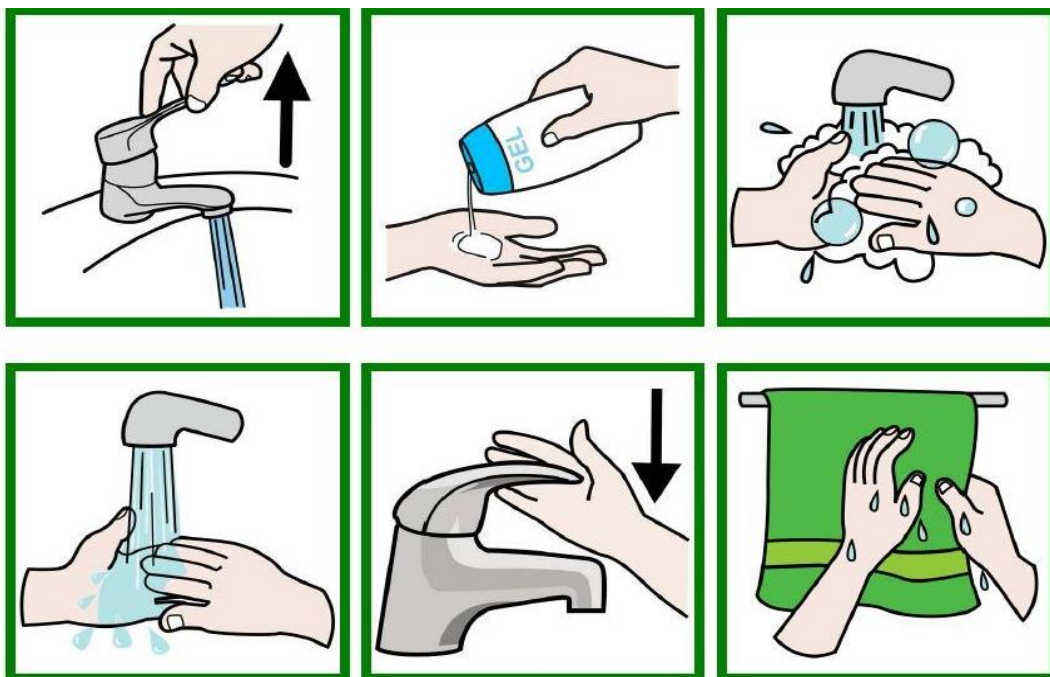


ESCUCHAR



4. COMIENZO DE LA PREPARACIÓN

a) Lavar las manos

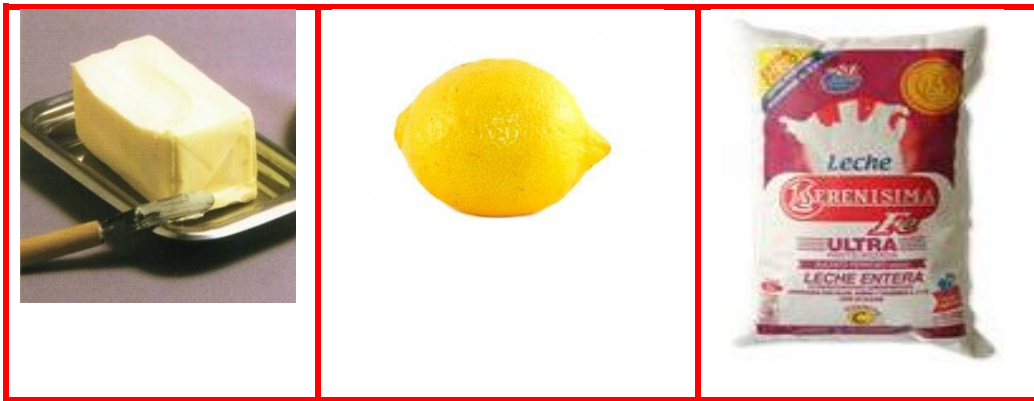


b. Selección de los utensilios de cocina a utilizar



c. Búsqueda de los ingredientes





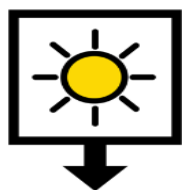
d. Recorta el nombre y pega donde corresponda

CHOCOLATE	HUEVOS	AZUCAR
HARINA	LEVADURA	LECHE
LIMÓN	MANTECA	CREMA PASTELERA

e. Inicia la preparación y selecciona tantos distintivos como personas trabajaron en la preparación



f. En tu cuaderno: arma la oración de lo que hiciste hoy



g. Ordena el paso a paso de lo que cocinaron del 1 al 6

g. Con ayuda de tu familia escriban lo que realizaron



1.....



2.....
.....
.....
.....
.....
.....



3.....
.....
.....
.....
.....
.....

5. AHORA TE TOCA A VOS

6. Observa la imagen



7. Escribe qué comida pueden realizar estos hermanos con esos ingredientes

8. A escribir la receta de lo que van a preparar!!

RECETA

1. _____ 

2. _____ 

3. _____ 



INGREDIENTES:

PREPARACIÓN:

Si la familia lo desea, pueden compartir una foto o video de la preparación de la rosca de Pascua, en su perfil de Facebook, Instagram o Twitter y arrobanos.



@DGEMendoza



@MzaDGE



@dgemendoza

También pueden mandar foto o video al docente, mostrando la rosca realizada.

