

DÉFI 4 CYCLE 3 – DOCUMENT ÉLÈVE

1 – Découverte de la recette :

a – Regardez et écoutez le diaporama.

b – Cochez les ingrédients qui sont utilisés dans la recette :

				
Huevos	Leche	Harina	Aceite	Chocolate
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				
Mantequilla	Ralladura de limón	Levadura	Azúcar	Canela
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

c – Répondez aux questions suivantes :

¿Cuántos huevos hay en la receta ?

¿Cuántas cucharadas de aceite hay en la receta ?

¿Cuántas cucharadas de azúcar hay en la receta ?

¿Cuántos gramos de harina hay en la receta ?

¿Cuántos limones hay en la receta ?










Receta paso a paso



f – Postres y dulces típicos de Semana Santa y Pascua



Le site « Hogarmania » présente les nombreux desserts traditionnels que l'on prépare pour Pâques en Espagne. Lisez les articles correspondant à chaque pâtisserie et vous trouverez si on la prépare dans toute l'Espagne ou si elle est particulière à une région.

	<p>La mona de Pascua es un postre típico de la comunidad de Valencia para Semana Santa que los padrinos regalan a sus ahijados. «Mona» viene de la palabra árabe «munna» que significa «regalo».</p>	<input data-bbox="1043 78 1485 159" type="text"/>
	<p>Aquí están los rollos fritos, una receta tradicional de la cocina manchega.</p>	<input data-bbox="1043 275 1485 356" type="text"/>
	<p>Las torrijas son un dulce típico de Semana Santa y una manera ideal para aprovechar los restos de pan...</p>	<input data-bbox="1043 468 1485 548" type="text"/>
	<p>Los pestiños se pueden hacer de cualquier forma. Y vosotros, ¿cómo los preferéis? ¿Cubiertos de miel como en Andalucía o espolvoreados con azúcar?</p>	<input data-bbox="1043 660 1485 741" type="text"/>
	<p>Las alpisteras: este dulce tradicional muy sencillo está elaborado con huevos, harina, azúcar y anís.</p>	<input data-bbox="1043 846 1485 927" type="text"/>
	<p>La leche frita es una receta clásica de Semana Santa en Galicia pero se puede comer durante todo el año, ¡claro! Se elabora cocinando harina con leche hasta que espese. Después se corta y se frie.</p>	<input data-bbox="1043 1032 1485 1113" type="text"/>
	<p>Para celebrar la Semana Santa, os proponemos estos roscos fritos, un postre con origen andaluz.</p>	<input data-bbox="1043 1227 1485 1308" type="text"/>
	<p>En Priego de Córdoba en Andalucía, no se pueden imaginar las fiestas de Semana Santa sin los palillos de leche. Son más que un dulce tradicional, forman parte de la cultura.</p>	<input data-bbox="1043 1413 1485 1494" type="text"/>
	<p>¡Estas flores son bonitas además de ser deliciosas! Este dulce tradicional que se prepara en Extremadura les gusta tanto a los pequeños como a los mayores...</p>	<input data-bbox="1043 1630 1485 1711" type="text"/>

MAPA DE ESPAÑA

