



# Capirotada de leche



RECETA DE:

SamuelKun

Une la medida adecuada con el ingrediente.

MEDIDAS	INGREDIENTES	
a. 2	picones (pan)	almendras
b. 2 cucharadas	__f__ leche entera	___ vainilla
c. 4 cucharadas	___ leche evaporada	mantequilla
d. 1 lata (1 taza)	___ leche condensada	canela en polvo
e. 2 latas (2 tazas)	___ fécula de maíz	___ huevos
f. 1 litro	plátano macho (frito)	1 vara de canela
	ciruela pasa	
	uva pasa	

Completa la frase con el verbo adecuado.

VERBOS	PROCEDIMIENTO
a. agrega	1. __a__ la fécula de maíz en una taza con leche y mezcla.
b. baña	2. En una olla, agrega la leche, una vara de canela, la leche evaporada, la leche condensada, la vainilla y la ponemos a fuego medio.
c. coloca	3. Agrega la taza de leche con la fécula de maíz y mezcla seguido para que no se formen grumos.
d. hornea	4. Si te gusta muy dulce, puedes agregar azúcar. (opcional)
e. unta	5. Retira del fuego cuando entra en hervor y deja enfriar.
	6. Por otro lado, ___ bien de mantequilla el recipiente.
	7. ___ una primera capa de rodajas de pan.
	8. ___ los frutos y cereales.
	9. ___ todo con la dulce de leche.
	10. Repite este proceso hasta llenar el recipiente.
	11. Bate 2 claras de huevo hasta llegar al punto de turrón.
	12. Agrega sola 1 yema e incorpora.
	13. Cubre tu capirotada con este turrón y agrega las migajas, la canela en polvo y un poco de azúcar.
	14. ___ durante 30 minutos a 180°C.

Identifica estos utensilios en el video.

UTENSILIOS		
<input type="checkbox"/> un recipiente	<input type="checkbox"/> una olla	<input type="checkbox"/> una taza
<input type="checkbox"/> un batidor	<input type="checkbox"/> una cuchara	<input type="checkbox"/> un tazón