



Alumno: _____ Fecha: _____

Escuela: _____ Grupo: _____

Recetas con siete diferencias

Parecen iguales, pero entre estas dos recetas hay siete diferencias. ¡A buscarlas!

RECETA DE BROWNIES

Ingredientes:

Huevos, 2
Harina, 1/2 taza
Azúcar, 1 taza
Mantequilla 1/2 taza
Cacao en polvo, 1/2 taza
Nueces picadas, 1 taza

Preparación

- Primero, mezcle todos los ingredientes muy bien hasta formar una masa compacta.
- Después, ponga al horno en un molde cuadrado durante 10 minutos, aproximadamente.
- Por último, corte cuando todavía esté tibio dándole distintas formas y decore con trocitos de nueces.

Preparación

- Primero, mezcle con una cuchara todos los ingredientes muy bien hasta formar una masa espesa.
- Después, ponga al horno en un molde redondo, durante 10 minutos, aproximadamente.
- Por último, corte cuando todavía esté tibio, dándole diferentes formas y decore a gusto.

RECETA DE BROWNIES

Ingredientes:

Huevos, 2
Harina, 1/2 taza
Azúcar, 1 taza
Mantequilla derretida, 1/2 taza
Cacao en polvo, 1/2 taza
Nueces trituras, 1 taza

