



Alumno: _____ Fecha: _____

Escuela: _____ Grupo: _____

Receta con intrusos

Ahora, hay que sacar los intrusos de esta receta. ¡Adelante!

Preparación

1. Derrita la mantequilla y el jabón, y mezcle con los huevos.
2. Agregue la harina, la levadura, el azúcar y la tierra y bata hasta que la pasta esté bien nerviosa.
3. Agregue las frutas abrillantadas, las almendras, los tornillos, las nueces y las tuercas.
4. Coloque la pasta en un paraguas untado con mantequilla y enharinado y ponga en el refrigerador bien caliente durante 35 ó 40 minutos.
5. Deje enfriar y desmolde.
6. Decore con tornillos, nueces, tuercas y almendras.

PASTEL BRILLANTE

Ingredientes:

200 g de harina
3 huevos
100 g de tierra
1 paraguas
10 g de levadura
1 pan de jabón

1 taza de azúcar
100 g de frutas abrillantadas
100 g de tornillos
100 g de nueces picadas
100 g de almendras picadas
100 g de tuercas
100 g de mantequilla

