PREPARANDO UN BROWNIE VEGETARIANO

Nombre .....
Fecha .....

1. Mi ayudante, que está siempre en la inopia, ha apuntado mal algunos de los ingredientes del bizcocho que acabamos de preparar. Tacha los errores y escribe tú una lista nueva.

INGREDIENTES:

- ✓ 350 g de chocolate en polvo
- ✓ 100 g de harina
- ✓ 1 sobre de levadura
- ✓ 1 vaso de azúcar blanco
- ✓ 2 peras o un plátano
- ✓ 1 vaso de aceite de girasol
- ✓ 2 vasos de leche de vaca
- ✓ margarina

INGREDIENTES:

- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓

2. ¿Qué quiere decir que el bizcocho que hemos preparado es *vegano*? ¿Conoces algún otro plato de tu dieta diaria que también sea vegano?

_____

_____

_____

_____

_____

PREPARANDO UN BROWNIE VEGETARIANO

Nombre .....
Fecha .....

3. Explica con tus palabras por qué hemos elegido estos productos para preparar nuestro bizcocho:

• *Manzanas procedentes de Aragón* _____
_____
_____

• *Chocolate de comercio justo* _____
_____
_____

• *Leche de soja ecológica* _____
_____
_____

4. Ahora, un problema de Matemáticas:
De un litro de bebida de soja sacamos 4 vasos iguales. Para elaborar cada uno de los bizcochos, hemos necesitado dos vasos…
¿Cuántos litros de bebida de soja hemos tenido que comprar si hemos preparado tres bizcochos? ¿Ha sobrado algo de bebida?

DATOS OPERACIÓN/ES

SOLUCIÓN

PREPARANDO UN BROWNIE VEGETARIANO

Nombre .....
Fecha .....

5. En el caso de que sí que haya sobrado leche de soja, estaría bien aprovecharla en algo. Lee estas tres recetas y señala aquellas con las que sí podríamos aprovechar la bebida sobrante.

HUMMUS

Coge los garbanzos que te han sobrado del cocido y mézclalos con un chorro de aceite de oliva, una cucharada de salsa de sésamo y medio diente de ajo. Bátelo bien con la batidora. Añade sal y especias al gusto.

Úntalo en pan y ya verás: está riquísimo.

☐

BATIDO DE FRESAS

Rescata esas fresas que se han quedado blandas en la nevera. Mételas en un recipiente junto con un vaso de leche de soja y azúcar moreno al gusto. Bátelo todo bien y mételo en la nevera unas horas.

¡Es ideal para la merienda!

☐

BECHAMEL VEGANA

En una sartén mediana, fríe una cucharada de aceite de oliva junto con poco de harina. Remuévelo bien. Añade poco a poco leche de soja hasta que los grumos de aceite se vayan disolviendo. Añade algo de sal. Si no consigues deshacerte de os grumos, pasas el conjunto por la batidora. Puedes añadir nuez moscada si te apetece.

☐

RECETAS DE SOBRAS

- Para tenerlo todo bien ordenado, colorea de azul la esquina de las recetas saladas y de rojo, la esquina de las recetas dulces.

PREPARANDO UN BROWNIE VEGETARIANO

Nombre .....
Fecha .....

6. Intenta describir el proceso de elaboración del bizcocho. No olvides utilizar expresiones como "primero", "después" o "por último":

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

7. Cómete el bizcocho (cuando salgas de clase).