

A1.17.1 Reading text:

Bizcocho casero con nata

A1.17.1 Hausgemachter Kuchen mit Sahne

 <https://blogs.edutal.eu/de/spanisch/lesematerial/bizcocho-casero>

Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=BbR3oK-4nIE&start=18&end=174>

Receta de bizcocho casero con nata

Tiempo: 1 hora

Coste: Bajo

Dificultad: Fácil

Ingredientes:

- 350 gr de **harina**
- 300 ml de **nata**
- 150 g de **azúcar**
- 3 **huevos**

- 80 ml de **aceite de oliva**
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Sal
- Un poco de **mantequilla** y harina para el molde

Pasos de la receta:

1. En un bol, **mezclamos** la harina con el polvo para hornear.
2. Tamizamos la mezcla y la reservamos.
3. En otro bol, ponemos los huevos, la vainilla, la sal y el azúcar.
4. Batimos todo durante 3-4 minutos.
5. Añadimos el aceite y la nata poco a poco.
6. Mezclamos la harina con esta mezcla, poco a poco.
7. Untamos un molde con mantequilla y harina.
8. Ponemos la mezcla en el molde.
9. Horneamos a 180 grados, 45-50 minutos.
10. Dejamos enfriar el bizcocho 5 minutos.

¡Listo!

A1.17.1 Bizcocho casero con nata

A1.17.1 Hausgemachter Kuchen mit Sahne

 <https://blogs.edutal.eu/de/spanisch/lesematerial/bizcocho-casero>



Ejercicio 1:

Bingo de palabras

Instrucción: 1. Escucha al menos dos veces el video e indica las palabras que escuchas. 2. Usa las palabras para formar una conversación con tu profesor (escribe tu conversación). 3. Memoriza las palabras con el entrenador de palabras.

Wort	Übersetzung
la harina	das Mehl
mezclamos	wir mischen

Wort

Übersetzung

añadimos

wir fügen hinzu

los huevos

die Eier

la sal

das Salz

el azúcar

der Zucker

el ingrediente

die Zutat

el aceite

das Öl

la nata

die Sahne

una mezcla

eine Mischung

la mantequilla

die Butter

A1.17.1 Bizcocho casero con nata

A1.17.1 Hausgemachter Kuchen mit Sahne

 <https://blogs.edutal.eu/de/spanisch/lesematerial/bizcocho-casero>



Ejercicio 2:

Texto

Instrucción: 1. Lee el texto en parejas. 2. Memoriza las frases cubriendo la traducción.

Receta de bizcocho casero con nata

Tiempo: 1 hora

Coste: Bajo

Dificultad: Fácil

Ingredientes:

- 350 gr de **harina**
- 300 ml de **nata**
- 150 g de **azúcar**
- 3 **huevos**
- 80 ml de **aceite de oliva**
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Sal
- Un poco de **mantequilla** y harina para el molde

Pasos de la receta:

Rezept für hausgemachten Kuchen mit **Schlagsahne**

Zeit: 1 Stunde

Kosten: Niedrig

Schwierigkeit: Einfach

Zutaten:

- 350 g **Mehl**
- 300 ml **Schlagsahne**
- 150 g **Zucker**
- 3 **Eier**
- 80 ml **Olivenöl**
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Salz
- Etwas **Butter** und Mehl für die Form

Rezeptschritte:

1. In einer Schüssel das **Mehl** mit dem Backpulver **mischen**.
2. Die Mischung sieben und beiseite stellen.

A1.17.1 Bizcocho casero con nata

A1.17.1 Hausgemachter Kuchen mit Sahne

 <https://blogs.edutal.eu/de/spanisch/lesematerial/bizcocho-casero>



Ejercicio 3:

Preguntas sobre el texto

Instrucción: Lee el texto anterior y elige la respuesta correcta.

1. **¿Cuántos huevos se necesitan para hacer este bizcocho?**

- a. 4 huevos b. 5 huevos c. 3
huevos d. 2 huevos

2. **¿Qué debes hacer antes de poner la mezcla en el molde?**

- a. Untar el molde con mantequilla y harina
b. No es necesario preparar el molde c.

Poner azúcar en el molde d. Solo poner
harina en el molde

3. ¿A qué temperatura se hornea el bizcocho?

- a. 100 grados b. 200 grados c.
150 grados d. 180 grados

4. ¿Qué ingrediente NO se usa en esta receta?

- a. Harina b. Nata c. Aceite de
oliva d. Ajo

Lösungen:

1. 3 huevos 2. Untar el molde con mantequilla y harina 3. 180 grados 4. Ajo

A1.17.1 Bizcocho casero con nata

A1.17.1 Hausgemachter Kuchen mit Sahne

 <https://blogs.edutal.eu/de/spanisch/lesematerial/bizcocho-casero>



Ejercicio 4:

Preguntas para iniciar

conversación

Instrucción: Habla sobre las siguientes preguntas con tu profesor usando el vocabulario de esta lección y escribe tus respuestas.

1. ¿Qué ingredientes necesitas para preparar el bizcocho con nata?

.....

2. ¿Cómo se mezcla la harina con el polvo para hornear?

.....

3. ¿Qué hay que hacer antes de poner la mezcla en el molde?

.....

4. ¿Prefieres cocinar postres con nata o con otros ingredientes? ¿Por qué?

.....

