

A1.17.1 Reading text: Bizcocho casero con nata

A1.17.1 Homemade sponge cake with cream

 <https://spanish.colanguage.com/reading/bizcocho-casero>

Receta de bizcocho casero con nata

Tiempo: 40 minutos

Coste: Medio

Dificultad: Fácil

? Ingredientes:

- 200 gramos de **harina**
- 3 **huevos**
- 150 gramos de **azúcar**
- 1 yogur natural
- 100 ml de **aceite**
- 1 sobre de levadura
- Un poco de **mantequilla** para el molde
- (Opcional: **nata** para decorar)

??? Pasos:

1. Preparar los ingredientes: Reunimos todos los **ingredientes**.
2. **Mezclar:** En un bol, hay que mezclar los huevos, el yogur, el azúcar y el aceite.
3. Añadir **harina:** Poco a poco, añadimos la harina y la levadura.
4. Preparar el molde: Untamos el molde con mantequilla.
5. Hornear: Hay que poner la **mezcla** en el molde y horneamos a 180°C durante 30-35 minutos.
6. Enfriar: Sacamos el bizcocho del horno y dejamos enfriar.
7. Servir: Podemos decorar con un poco de **nata**.

8. ¡Disfrutar!: Comemos el bizcocho casero en el desayuno o con un café.

¡Buen provecho!

A1.17.1 Bizcocho casero con nata

A1.17.1 Homemade sponge cake with cream

<https://spanish.colanguage.com/reading/bizcocho-casero>



Ejercicio 1:

Preguntas de debate

Instrucción: Debatir las preguntas después de escuchar el audio o leer el texto.

1. ¿Cuántos huevos se usan en la receta?

.....

2. ¿Qué hay que hacer antes de hornear el bizcocho?

.....

3. ¿Con qué se puede decorar el bizcocho?

.....

4. ¿Te gusta preparar postres caseros en casa?

.....

5. ¿Cuál es tu postre favorito en tu país?

.....

