

A1.17.1 Reading text: Bizcocho casero con nata

A1.17.1 Gâteau maison avec crème

 <https://app.colanguage.com/fr/espagnol/lecture/bizcocho-casero>

Vidéo:

<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 Gâteau maison avec crème

<https://app.colanguage.com/fr/espagnol/lecture/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. ¿El bizcocho se hornea a 200 grados?

.....

4. ¿Qué se pone en el molde antes de la mezcla?

.....

5. ¿Cuál es tu postre favorito?

.....

