

A1.17.1 Reading text:

Bizcocho casero con nata

A1.17.1 Zelfgemaakte cake met slagroom

 <https://app.colanguage.com/nl/spaans/leesvoer/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 Zelfgemaakte cake met room

 <https://app.colanguage.com/nl/spaans/leesvoer/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.

Woord

la harina

mezclamos

Vertaling

de bloem

we mengen

Woord**Vertaling**

añadimos

we voegen toe

los huevos

de eieren

la sal

het zout

el azúcar

de suiker

el ingrediente

het ingrediënt

el aceite

de olie

la nata

de room

una mezcla

een mengsel

la mantequilla

de boter

A1.17.1 Bizcocho casero con nata

A1.17.1 Zelfgemaakte cake met room

 <https://app.colanguage.com/nl/spaans/leesvoer/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:

Recept voor zelfgemaakte cake met **slagroom**

Tijd: 1 uur

Kosten: Laag

Moeilijkheidsgraad: Gemakkelijk

Ingrediënten:

- 350 gr **bloem**
- 300 ml **slagroom**
- 150 g **suiker**
- 3 **eieren**
- 80 ml **olijfolie**
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 theelepel vanille-extract
- Zout
- Een beetje **boter** en bloem voor de vorm

Bereidingsstappen:

1. In een kom, **mengen** we de bloem met het bakpoeder.
2. We zeven het mengsel en zetten het apart.

A1.17.1 Bizcocho casero con nata

A1.17.1 Zelfgemaakte cake met room

 <https://app.colanguage.com/nl/spaans/leesvoer/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. 3 huevos

b. 4 huevos

c. 5

huevos

d. 2 huevos

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

a. Poner azúcar en el molde

b. No es

necesario preparar el molde

c. Solo

poner harina en el molde d. Untar el
molde con mantequilla y harina

3. ¿A qué temperatura se hornea el bizcocho?

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

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

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

Oplossingen:

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 Zelfgemaakte cake met room

 <https://app.colanguage.com/nl/spaans/leesvoer/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?

.....

