

A1.17.1 Reading text:

Bizcocho casero con nata

A1.17.1 Homemade sponge cake with cream

 <https://app.colanguage.com/spanish/reading/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 Homemade sponge cake with cream

 <https://app.colanguage.com/spanish/reading/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.

Word	Translation
la harina	flour
mezclamos	we mix

Word	Translation
añadimos	we add
los huevos	the eggs
la sal	salt
el azúcar	sugar
el ingrediente	the ingredient
el aceite	oil
la nata	cream
una mezcla	a mixture
la mantequilla	butter

A1.17.1 Bizcocho casero con nata

A1.17.1 Homemade sponge cake with cream

 <https://app.colanguage.com/spanish/reading/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:

Homemade sponge cake recipe with cream

Time: 1 hour

Cost: Low

Difficulty: Easy

Ingredients:

- 350 gr of **flour**
- 300 ml of **cream**
- 150 g of **sugar**
- 3 **eggs**
- 80 ml of **olive oil**
- 2 teaspoons of baking powder
- 1 teaspoon of vanilla essence
- Salt
- A little **butter** and flour for the mould

Recipe steps:

1. In a bowl, **mix** the flour with the baking powder.

2. Sift the mixture and set it

1. En un bol, **mezclamos la**

A1.17.1 Bizcocho casero con nata

A1.17.1 Homemade sponge cake with cream

 <https://app.colanguage.com/spanish/reading/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. 5 huevos b. 3 huevos c. 2 huevos
d. 4 huevos

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

- a. Solo poner harina en el molde b. No es necesario preparar el molde
c.

Poner azúcar en el molde d. Untar el
molde con mantequilla y harina

3. ¿A qué temperatura se hornea el bizcocho?

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

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

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

Solutions:

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 Homemade sponge cake with cream

 <https://app.colanguage.com/spanish/reading/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?

.....

