

RECETA DE LOS MANTECADOS - CORRECCIÓN

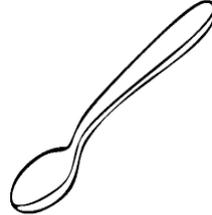
Ejercicio 1



La harina



el azúcar



la cuchara (la cuillère)
una cucharadita : une cuillerée)



Las almendras



Una ensaladera



El horno



mezclar



el aceite de girasol

2 - Escribe en letra (écris en toutes lettres)

500 g de harina → Quinientos gramos de harina.

250 g de azúcar → doscientos cincuenta gramos de azúcar.

3- Enumera lo que *hay que* hacer : (énumère ce qu'il faut faire)

▶ **Primero**, **hay que mezclar** la harina, el azúcar y la canela.

▶ **Después** **hay que añadir** poco a poco el aceite, mezclándolo todo.

Cuando la masa esté homogénea, **hay que formar** bolitas y aplastarlas un poquito.

▶ **Luego** **hay que poner** los mantecados en una placa de horno con papel vegetal y **hay que añadir** una almendra en el centro de cada mantecado.

▶ **Y por fin** **hay que poner** en el horno a 180°C durante 10 minutos, y luego a 160°C durante 15 minutos.

