



## LOS MANTECADOS

Para unos 20 mantecados

500 g de harina

250g de azúcar

250 ml de aceite de girasol

2 cucharaditas de canela

Algunas almendras enteras



\*\*\*

En una ensaladera, *mezclar* la harina, el azúcar y la canela.

*Añadir* poco a poco el aceite, mezclándolo todo.

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

Poner los mantecados en una placa de horno con *papel vegetal*.

*Añadir* una almendra en el centro de *cada* mantecado.

*Poner* en el horno a 180°C durante 10 minutos, y luego a 160°C durante 15 minutos.

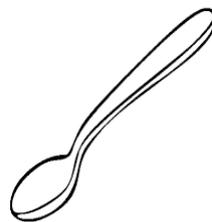
Los mantecados *están hechos* cuando están un poquito *hendidos* pero todavía fríasbles.

¡ BUEN PROVECHO !

*aplastar* = écraser  
*hendido* = fissuré  
*todavía* = encore

*mezclar* = mélanger  
*añadir* = ajouter  
*estar hecho* = ici : être cuit

*un gramo / un mililitro*  
*el papel vegetal* : papier sulfurisé.



DURANTE LA COCCIÓN ....  
(pendant la cuisson ...)

- Comprensión escrita -

1 - Escribe el nombre de **cada (chaque) ingrediente** u objeto de esta receta al pie del dibujo correspondiente.

(Ecris le nom de chaque ingrédient ou objet de cette recette sous le dessin correspondant.)

2 - Escribe en letra (écris en toutes lettres)

500 g de harina .....

250 g de azúcar.....

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

**Primero** hay que .....

.....

**Después** .....

.....

**Luego** .....

.....

**Y por fin** .....

.....

JE RETIENS :

■ Pour énumérer des actions :

PRIMERO = d'abord / DESPUÉS = après / LUEGO = ensuite / POR FIN = enfin

■ L'obligation impersonnelle : HAY QUE + verbe à l'infinif = « il faut »

■ Vocabulario :

algunos (as) : quelques

poner = mettre

todavía = encore

cada = chaque

Coger = prendre

¡ ¡ BUEN PROVECHO ! = bon appétit !

