



RECETAS BUNNY CAKES

LO QUE APRENDERÁS

Los niños desarrollan vocabulario y comprensión a medida que aprenden cómo se puede preparar y cocinar un plato. Los niños también entienden el significado y el uso de la escritura a medida que aprenden sobre escribir y seguir recetas para preparar sus propios platos.

LO QUE NECESITARÁS

Varias copias de *Bunny Cakes* | Ceras/marcadores |
Hojas de plantillas de recetas en blanco | Receta de Pastel de Ángel

LO QUE HARÁS

PREPARACIÓN: Imprima la plantilla con anticipación y colóquela en una mesa o sobre una superficie plana.

INTRODUCCIÓN: Invite a los niños a que aprendan sobre la preparación de recetas y a que creen su propio libro de recetas. Muestre a los niños el folleto de recetas y explíqueles que las personas recopilan recetas en un libro que pueden usar y mirar cuando intentan decidir qué cocinar. Hágale saber a los niños que van a crear sus propias recetas usando palabras e imágenes.

Los niños aprenderán sobre recetas y las diferentes maneras en que se pueden preparar los alimentos. Los adultos trabajan con los niños para escribir su propia receta.



CÓMO SE HACE

1

Explique que las recetas tienen dos partes: una lista de ingredientes y pasos a seguir para crear el plato..

2

Muestre a los niños la receta del pastel de ángel y hable sobre la lista de ingredientes y los pasos posteriores necesarios para preparar el pastel. Abra una copia de *Bunny Cakes* y pida a los niños que expliquen qué ven que Ruby está haciendo para preparar el pastel para su Abuela.

3

Luego, pregunte a los niños qué receta les gustaría escribir, posiblemente algo que hayan hecho antes. Ayude con sugerencias si el niño parece atascado. Aporte ideas sobre las diferentes comidas del día y pregunte al niño su plato favorito para el desayuno, el almuerzo o la cena. ¿Qué ingredientes creen ellos que tiene ese plato?

4

Trabaje junto a ellos para crear una lista de ingredientes que puedan ir en ese plato. Esto se podría hacer con palabras o imágenes.

5

Los adultos pueden ayudar a los niños mientras completan la lista de ingredientes y dar instrucciones para su plato, alentando la realización de dibujos y la escritura.

LISTA DE VOCABULARIO

Receta | Ingrediente | Medir | Hornear | Mezclar | Cortar

RECOMENDACIONES

- Pregunte a los niños sobre sus comidas favoritas o si alguna vez cocinaron y aporte ideas con los tipos de ingredientes que llevan esas comidas.
- Hable sobre cómo Ruby está preparando su pastel: rompe los huevos, vierte la leche, mezcla la manteca, mide la harina, cocina el pastel, coloca el glaseado sobre el pastel

EL FIN

Asegúrate de participar en Jumpstart's *Read for the Record*® el 21 de octubre del 2014. Más información sobre esto se puede encontrar en jstart.org/readfortherecord.



Pastel de Ángel Esponjoso con Glaseado de Frambuesa

Postre creado por: Ruby

INGREDIENTES

Pastel:

1 ¼ taza de harina
1 ¾ taza de azúcar blanca
¼ cucharadita de sal
1 ½ taza de claras de huevo
1 cucharadita de cremor tártaro
½ cucharadita de extracto de vainilla
½ cucharadita de extracto de almendras

Glaseado:

1/2 taza de manteca, a temperatura ambiente
1/2 taza de frambuesas frescas
1 cucharadita de extracto de vainilla
1/8 cucharadita de sal
1 (16 onzas) paquete de azúcar en polvo

INSTRUCCIONES PARA LA RECETA

Pastel:

1. Batir las claras de huevo hasta que formen picos firmes y luego agregar cremor de tártaro, extracto de vainilla y extracto de almendra.
2. Tamizar juntos la harina, el azúcar y la sal. Repetir cinco veces.
3. De a poco, mezclar las claras de huevo con los ingredientes secos y luego verter la mezcla en un molde savarin de 10 pulgadas sin enmantecar.
4. Colocar el molde en el horno frío. Encender el horno y configurarlo a 325 grados Fahrenheit (165 grados Celsius). Cocinar el pastel durante una hora o hasta que tenga un color marrón dorado.
5. Dar vuelta el pastel y dejar enfriar en el molde. Cuando esté completamente frío, retirarlo del molde.

Glaseado:

1. Batir los primeros cuatro ingredientes a velocidad media con una batidora eléctrica hasta lograr una consistencia cremosa.
2. Gradualmente, agregar el azúcar en polvo, batiendo a baja velocidad hasta que se mezcle bien y quede una consistencia uniforme después de cada incorporación de azúcar.
3. Nota: Asegurarse de lavar y secar bien las frambuesas antes de incorporarlas al glaseado.

Nombre de la Receta:

Tipo de receta: _____

Creada por: _____

INGREDIENTES

(¿Qué ingredientes forman parte de tu receta?)

INSTRUCCIONES PARA LA RECETA

(¿Cómo prepararás los ingredientes?)

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

¿POR QUÉ ESTA RECETA ES IMPORTANTE PARA TI O POR