

- Lee con mucha atención

FORMA DE PREPARAR UNA TARTA



Parte el chocolate en trozos y ponlo en un cazo con un poco de leche y dos cucharadas de mantequilla. Calientalo a fuego lento y remuévelo con una cuchara de madera.

Cuando el chocolate esté derretido, retira el cazo del fuego.

Bate con un tenedor las claras de huevo en un plato hondo. Debes batir hasta que las claras parezcan espuma. Cuando están así, se llaman "claras a punto de nieve". Para conseguir las "claras a punto de nieve" hay que batir durante bastante tiempo.

Si te cansas pide ayuda a una persona mayor.

Añade el azúcar a las claras batidas y remueve bien. Después mezcla en el cazo el chocolate con las claras. Vuelve a remover hasta que todo quede bien unido.

Pon la leche en un plato hondo. Moja las galletas de una en una en la leche y colócalas en una fuente redonda cubriendo todo el fondo.

Vierte con mucho cuidado un poco de chocolate sobre las galletas y extiéndelo bien. Después, vuelve a colocar otra capa de galletas igual que la anterior y cúbreala también con chocolate.

Por último pon una capa de galletas y vierte encima todo el chocolate que quede. Debes extender el chocolate para que las galletas queden totalmente cubiertas. Ya tienes hecha la tarta, si quieres puedes adornarla con nata y cerezas.

1.-Contesta:

¿Qué hay que poner en el cazo?

¿Cómo se llaman las claras de huevo cuando se baten hasta que parecen espuma?

¿Qué hay que mojar en un plato con leche?

¿Qué se pone sobre cada capa de galletas?

¿Con qué se puede adornar la tarta?

¿Qué cosas necesitaremos para hacer la tarta?

2.- Escribe cómo hacer una tortilla de patatas:

Ingredientes:

Pasos a seguir:

Primero se

Luego se

Por último se

Y ya está lista para servir.