



Chipa



RECETA DE: En el Horno con Peta

Uní la medida adecuada con el ingrediente.

MEDIDAS	INGREDIENTES
a. 800 gramos	_____ almidón
b. 350 gramos	_____ manteca
c. 250 gramos	_____ queso (paraguay, muzarela, danbo, sardo)
d. 1 taza	_____ huevos
e. 1 cucharada	_____ leche
f. 1 cucharadita	_____ anís
g. 3	_____ sal

Completá la frase con el verbo adecuado.

VERBOS	PROCEDIMIENTO
a. amasamos	1. En un bol <u>d</u> la manteca a temperatura ambiente y la desmenuzamos con un tenedor.
b. enmantecamos	2. Agregamos los huevos uno a uno mientras revolvemos.
c. incorporamos	3. Agregamos todo el queso rallado, la leche, la sal, el anís y revolvemos.
d. ponemos	4. _____ de a poco el almidón.
e. servimos	5. Cuando la masa tenga una buena consistencia _____ con las manos hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y tengamos una masa homogénea.
	6. Le damos las formas como pelotitas, argollas, tipo trenzas o la forma de yacaré.
	7. _____ una fuente.
	8. Llevamos a un horno a 200 grados por 20 minutos.
	9. Cuando se empiecen a dorar las chipas, las retiramos del horno y las _____ inmediatamente.

Identificá estos utensilios en el video.

UTENSILIOS		
<input type="checkbox"/> un bol	<input type="checkbox"/> una fuente	<input type="checkbox"/> un ajaka (el canasto de las chiperas)
<input type="checkbox"/> un tenedor	<input type="checkbox"/> una taza	