



# Granola casera



RECETA DE: Toque y Sazón

*Une la medida adecuada con el ingrediente.*

MEDIDAS	INGREDIENTES
a. 1/4 taza (tz)	_____ avena
b. 1 cucharada (cda)	_____ arándanos
c. 1-2 pizcas	_____ uvas pasas
d. 3 tazas (tzs)	_____ coco rallado
e. una tapita	_____ nuez pecana
	_____ almendras laminadas
	_____ chía
	_____ canela en polvo
	_____ sal
	_____ aceite de coco
	_____ miel de agave o de abeja
	_____ extracto de vainilla

*Completa la frase con el verbo adecuado.*

VERBOS	PROCEDIMIENTO
a. verter	1. <u>e</u> en un recipiente la avena, los arándanos, las uvas pasas, el coco rallado, la nuez pecana, las almendras y la chía.
b. mezclar	2. _____ la canela y agregar un poco de sal
c. incorporar	3. _____ muy bien y reservar
d. hornear	4. En un bol colocar el aceite de coco junto con la miel y el extracto de vainilla y mezclar muy bien
e. colocar	5. Verter los líquidos sobre la mezcla reservada
	6. Mezclar todo para repartir los líquidos por toda la mezcla de los secos lo mejor posible
	7. _____ todo esto sobre una charola cubierta con papel para hornear, lo más uniforme posible
	8. _____ a 140°C por 10 minutos
	9. Sacar para revolver un poco y hornear por 10 min. más
	10. Dejarla enfriar y guardarla en un frasco

*Identifica estos utensilios en el video.*

UTENSILIOS		
<input type="checkbox"/> un recipiente	<input type="checkbox"/> un bol	<input type="checkbox"/> una charola
<input type="checkbox"/> una paleta de silicona	<input type="checkbox"/> un batidor	<input type="checkbox"/> el papel para hornear