



Majarete de coco



RECETA DE: Comida Picante | Tastemade Español

Une la medida adecuada con el ingrediente.

MEDIDAS	INGREDIENTES
---------	--------------

- a. 1 taza
- b. 1 rama
- c. 2 tazas
- d. 100 gr
- e. 300 cc
- f. a gusto

- _____ leche
- _____ harina de maíz
- _____ leche de coco
- _____ azúcar común (blanco)
- _____ azúcar mascabo
- _____ leche condensada
- _____ canela
- _____ coco rallado
- _____ canela en polvo

Ordena los pasos de la receta. (1 = el primer paso, 2 = el segundo paso, etc.)

PROCEDIMIENTO

- _____ Echamos la leche condensada (#NuncaDejesDeMoverLo) y la rama de canela.
- _____ Incorporamos el azúcar común y el azúcar mascabo (hasta que se disuelva).
- _____ Le ponemos un poco de ralladura de coco y canela en polvo.
- _____ Lo colamos.
- _____ Lo llevamos a la nevera por una hora.
- _____ Lo ponemos en una olla a fuego bajito.
- _____ Lo vertemos en el recipiente en el que lo queremos presentar.
- ___1___ Vertemos en un bol la leche, la harina de maíz y la leche de coco.

Identifica estos utensilios en el video.

UTENSILIOS

- un bol
- un batidor
- una olla
- una espátula
- un colador
- un recipiente