



## 1 ABP: ¿Cómo y de que está hecho nuestro asombroso planeta?

Nombre: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

I. Lee el siguiente texto y responde las preguntas:

### Tronco Navideño



#### Ingredientes

Huevo grande blanco Unimarc  
6 un.  
Azúcar grado 2 Unimarc  
1 kg.  
Chocolate dulce Marco Polo  
200 gr.  
Harina sin polvos Unimarc  
1 kg.  
Crema larga vida Colún  
200 ml.  
Margarina Banda Azul pan  
250 gr.



### Revisa si tienes en tu casa:

- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 50 ml. leche blanca.
- 2 cucharadas de mantequilla.

### Preparación

- Comenzamos separando las claras de las yemas. Con una batidora mezclamos las claras hasta lograr punto nieve (consistencia firme y espumosa) y vamos añadiendo azúcar hasta disolver. Ahora mezclamos nuestras yemas con un poco de azúcar y comenzamos a batir para disolver los cristales de azúcar y así lograr que las yemas tomen un color más pálido.
- Ahora juntamos nuestras claras en punto nieve con las yemas y mezclamos todo de forma envolvente. Agregamos una taza de harina cernida y seguimos revolviendo para evitar grumos. Incorporamos una cucharada de leche y continuamos mezclando.
- Una vez lista la mezcla, la vertemos sobre papel mantequilla en la bandeja del horno previamente enmantequillada y la comenzamos a esparcir con una espátula. Llevamos al horno por unos 8 a 10 minutos a 180 grados.
- Para el relleno. En un bowl ponemos crema, cacao en polvo y margarina. Mezclamos todo y añadimos un poco de esencia de vainilla y seguimos revolviendo. Incorporamos azúcar flor y continuamos hasta que no quede ningún grumo.
- Una vez listo el relleno, retiramos nuestra base de biscocho del horno y la ponemos sobre un paño de cocina húmedo. Enrollamos y dejamos enfriar. De esa manera despegarlo del papel será mucho más fácil.
- Pasado unos minutos despegamos el biscocho del papel y agregamos la mitad del relleno sobre éste. Enrollamos y lo llevamos al refrigerador por 30 minutos.
- Pasado el tiempo lo retiramos del refrigerador, cortamos los bordes y lo cubrimos con la mezcla de relleno previamente reservada. Con una espátula vamos dando la textura de tronco que queremos y llevamos al congelador por 10 minutos. Una vez pasado el tiempo retiramos y cortamos en partes iguales.
- Para emplatar ponemos cada porción en un plato y agregamos una frutilla o alguna fruta que tengan en su casa para decorar. Finalmente espolvoreamos un poco de azúcar flor y listo.



<p><b>1) El propósito del texto es:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) <i>Informar</i></li><li>b) <i>Dar instrucciones.</i></li><li>c) <i>Entretener.</i></li><li>d) <i>Ninguna de las anteriores.</i></li></ul>	<p><b>2) ¿Por qué son importantes los ingredientes?</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) <i>Porque sabremos cuánto dinero gastaremos.</i></li><li>b) <i>Porque sabremos si nos falta algo.</i></li><li>c) <i>Porque así sabemos que necesitamos para preparar la receta.</i></li><li>d) <i>Ninguna de las anteriores.</i></li></ul>
<p><b>3) Emplatar el postre es:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) <i>El primer paso.</i></li><li>b) <i>El segundo paso.</i></li><li>c) <i>El tercer paso.</i></li><li>d) <i>El último paso.</i></li></ul>	<p><b>4) ¿Para qué sirve la imagen del texto?</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) <i>Para saber cómo nos debería quedar la preparación.</i></li><li>b) <i>Para saber cómo prepara el postre.</i></li><li>c) <i>Para saber que ingredientes necesitamos.</i></li><li>d) <i>Todas las anteriores.</i></li></ul>
<p><b>4) Según el texto, que significa lograr un punto nieve:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) <i>Una consistencia dura y suave.</i></li><li>b) <i>Una consistencia dulce y fría.</i></li><li>c) <i>Una consistencia firme y espumosa.</i></li><li>d) <i>Una consistencia espumosa y salada.</i></li></ul>	<p><b>5) ¿Qué significa enmantequillar?</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) <i>Poner queso crema en la bandeja.</i></li><li>b) <i>Esparcir aceite en la bandeja.</i></li><li>c) <i>Esparcir mantequilla en la bandeja.</i></li><li>d) <i>Esparcir los huevos en la bandeja.</i></li></ul>



<p><b>6. ¿Cuál es el orden correcto de la preparación para realizar el Tronco navideño?</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Emplatar el postre.</li><li>2. Llevar al horno unos 8 a 10 minutos.</li><li>3. Batir las yemas a punto nieve.</li><li>4. Sacar del refrigerador.</li></ol> <p>a) 2-3-1-4 b) 4-3-2-1 c) 1-2-3-4 d) 3-2-4-1</p>	<p><b>7. ¿Qué debemos hacer después de sacar el biscocho del horno?</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>a) Decorar con manjar y frutas.</li><li>b) Poner el biscocho en el refrigerador.</li><li>c) Poner el biscocho sobre un paño de cocina húmedo.</li><li>d) Espolvorear azúcar flor.</li></ol>
<p><b>8. ¿Cuántos minutos debe estar la preparación en el congelador?</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>a) 15 minutos.</li><li>b) 10 minutos.</li><li>c) 5 minutos.</li><li>d) 20 minutos.</li></ol>	<p><b>9. ¿Qué ingrediente no aparece en la receta?</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>a) Leche evaporada.</li><li>b) Huevos.</li><li>c) Mantequilla.</li><li>d) Chocolate en polvo.</li></ol>



**2. Subraya en el texto palabras que desconozcas su significado, y búscalo en un diccionario.**

1)
2)
3)
4)

