

# EJERCICIOS DE COMPRENSIÓN LECTORA



## COOKIES

[www.cuentosyrecetas.com](http://www.cuentosyrecetas.com)

## TEXTO 1: DIFICULTAD BÁSICA

### INGREDIENTES

- 500 gr de harina de trigo.
- 225 gr de azúcar.
- 250 gr de azúcar moreno.
- 1 cucharada de postre de levadura.
- 1 cucharada de postre de bicarbonato.
- 170 gr de mantequilla.
- 2 huevos.
- 1 cucharada de postre de extracto de vainilla o azúcar avainillado: 1 cucharada sopera).
- 200 gr de chips de chocolate negro (pueden usarse lágrimas de chocolate).

### INFORMACIÓN Y UTENSILIOS

- Tiempo de preparación: 50 minutos
- Se obtendrán unas 60 *cookies* (dependiendo del tamaño, saldrán más o menos).
- UTENSILIOS: Recipiente hondo y de cristal, báscula para pesar los ingredientes, fuente de horno, papel vegetal para horno, tenedor para mezclar, cuchara.

## PREGUNTAS SOBRE EL TEXTO 1

1- ¿Cuántos gramos de mantequilla se utilizan en esta receta?

---

2- ¿Cuántas "cookies" se pueden cocinar en esta receta?

---

3- ¿Cuánto tiempo se tarda en elaborar esta receta?

---

4- Indica tres utensilios que se utilicen en esta receta.

---

## TEXTO 2: DIFICULTAD MEDIA

### ¿CÓMO PREPARAR LA RECETA "COOKIES (GALLETAS) AMERICANAS"?

1. Precalentamos el horno a 180°C, con calor arriba y abajo. Sacamos la bandeja del horno y la reservamos.
2. En un recipiente grande y profundo mezclamos la harina, la levadura y el bicarbonato.
3. Removemos con el tenedor y reservamos.
4. En otro recipiente de cristal (o de un material que se pueda meter en el microondas) ponemos la mantequilla cortada en tacos y la calentamos 30 segundos en el microondas.
5. Añadimos el azúcar moreno y el azúcar blanco y lo mezclamos con la mantequilla derretida.
6. A continuación, añadimos la esencia de vainilla y removemos bien, hasta mezclar todos los ingredientes.
7. Incorporamos los huevos a la mezcla y removemos enérgicamente, hasta conseguir una crema.
8. Añadimos la crema al recipiente donde hemos reservado la harina.
9. Mezclamos con el tenedor hasta conseguir una masa. Terminamos de mezclar con las manos.
10. Ahora incorporamos las pepitas de chocolate y lo mezclamos bien. **NOTA:** Podéis utilizar pepitas de vuestro chocolate favorito. Yo he usado chocolate negro, pero podéis usar chocolate con leche, chocolate blanco o una mezcla de todos.
11. Sobre la bandeja de horno, ponemos papel vegetal para hornear.
12. Con una cuchara, cogemos un poco de masa y, con la mano, hacemos pequeñas bolas.
13. Ponemos las bolas sobre el papel con suficiente espacio entre unas y otras. **NOTA:** Cuando metemos la masa al horno esta crece y se expande, por lo que hay que dejar espacio para que, al crecer, no se peguen entre ellas.
14. Dejamos que se hagan durante 10-12 minutos.
15. Las sacamos y las dejamos enfriar sobre la fuente antes de pasarlas al plato.
16. Tendremos que hacer cuatro hornadas, así que cuidado porque las últimas *cookies* se harán mucho antes, pues el horno ya habrá acumulado mucho calor.

## PREGUNTAS SOBRE EL TEXTO 2

1- ¿A qué temperatura se debe de precalentar el horno?

---

2- ¿Qué tipo de papel hay que utilizar sobre la bandeja del horno?

---

3- ¿Cómo se corta la mantequilla y cuánto tiempo se calienta en el microondas?

---

4- ¿Cuántas hornadas de *cookies* se hacen?

---

5- ¿Qué utensilio se utiliza para hacer bolas de masa?

---

## TEXTO 3: DIFICULTAD ELEVADA

## INGREDIENTES

- 500 gr de harina de trigo.
- 225 gr de azúcar.
- 250 gr de azúcar moreno.
- 1 cucharada de postre de levadura.
- 1 cucharada de postre de bicarbonato.
- 170 gr de mantequilla.
- 2 huevos.
- 1 cucharada de postre de extracto de vainilla (también se puede usar azúcar avainillado : 1 cucharada sopera).
- 200 gr de chips de chocolate negro (pueden usarse lágrimas de chocolate).

## INFORMACIÓN Y UTENSILIOS

- Tiempo de preparación: 50 minutos
- Se obtendrán unas 60 *cookies* (dependiendo del tamaño, saldrán más o menos).
- UTENSILIOS: Recipiente hondo y de cristal, báscula para pesar los ingredientes, fuente de horno, papel vegetal para horno, tenedor para mezclar, cuchara de postre y cuchara sopera

## ¿CÓMO PREPARAR LA RECETA: "COOKIES (GALLETAS) AMERICANAS?"

1. Pre calentamos el horno a 180°C, con calor arriba y abajo. Sacamos la bandeja del horno y la reservamos.
2. En un recipiente grande y profundo mezclamos la harina, la levadura y el bicarbonato.
3. Removemos con el tenedor y reservamos.

4. En otro recipiente de cristal (o un material que se pueda meter en el microondas) ponemos la mantequilla cortada en tacos y la calentamos 30 segundos en el microondas.
5. Añadimos el azúcar moreno y el azúcar blanco y lo mezclamos con la mantequilla derretida.
6. A continuación, añadimos la esencia de vainilla y removemos bien, hasta mezclar todos los ingredientes.
7. Incorporamos los huevos a la mezcla y removemos enérgicamente, hasta conseguir una crema.
8. Añadimos la crema al recipiente donde hemos reservado la harina.
9. Mezclamos con el tenedor hasta conseguir una masa. Terminamos de mezclar con las manos.
10. Ahora incorporamos las pepitas de chocolate y lo mezclamos bien. **NOTA:** Podéis utilizar pepitas de vuestro chocolate favorito. Yo he usado chocolate negro, pero podéis usar chocolate con leche, chocolate blanco o una mezcla de todos.
11. Sobre la bandeja de horno ponemos papel vegetal para hornear.
12. Con una cuchara cogemos un poco de masa y, con la mano, hacemos pequeñas bolas.
13. Ponemos las bolas sobre el papel con suficiente espacio entre unas y otras. **NOTA:** Cuando metemos la masa en el horno, esta crece y se expande, por lo que hay que dejar espacio para que, al crecer, no se peguen entre ellas.
14. Dejamos que se hagan durante 10-12 minutos.
15. Las sacamos y las dejamos enfriar sobre la fuente antes de pasarlas al plato.
16. Tendremos que hacer cuatro hornadas, así que cuidado, porque las últimas "cookies" se harán mucho antes, pues el horno ya habrá acumulado mucho calor.

### PREGUNTAS SOBRE EL TEXTO 3

1- ¿Cuántos tipos de azúcar se pueden llegar a utilizar en la receta?

---

2- ¿Cuál es la característica principal del utensilio que se mete en el microondas?

---

3- ¿Cómo es la esencia que se utiliza en esta receta?

---

4- ¿Cómo evitamos que se peguen las *cookies*?

---

5- ¿Qué dos ingredientes son los menos utilizados en esta receta?

---

6- ¿Cuáles son los primeros ingredientes que utilizamos en esta receta?

---

7- ¿Qué utensilio utilizamos para remover?

---

8- ¿Verdadero o falso? - Utilizamos 170 gr de mantequilla. \_\_\_\_\_

9- ¿Verdadero o falso? - Se precalienta el horno por arriba a 180° C. \_\_\_\_\_

10- ¿Verdadero o falso?- Se utiliza papel vegetal \_\_\_\_\_

**MATERIAL PROPIEDAD DE CUENTOS Y RECETAS**



PROHIBIDA SU VENTA O DISTRIBUCIÓN  
A TRAVÉS DE OTROS PORTALES WEB

[www.cuentosyrecetas.com](http://www.cuentosyrecetas.com)