


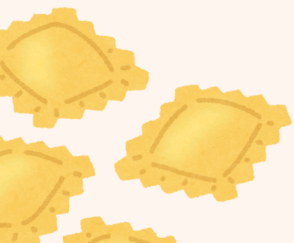


¡Manos a la masa!

D  **M**  **I** **N** **A**

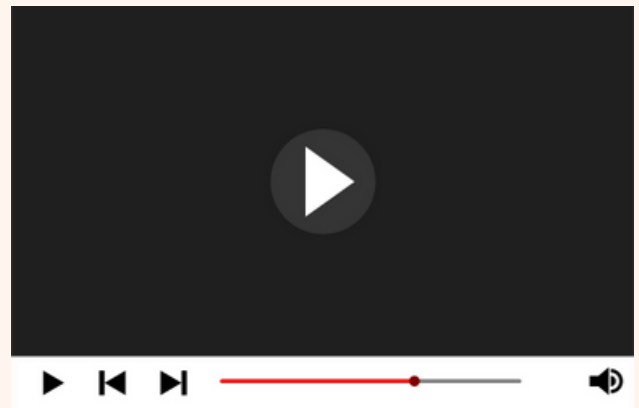
EL VERBO

en las recetas



SI QUISIERAS COCINAR ALGO NUEVO ¿DÓNDE BUSCARÍAS LA RECETA?

Imagina que estás viendo dos versiones de la misma receta, una está escrita en un libro de cocina, y la otra es un video corto en TikTok:



En el libro, las instrucciones son: “**mezcla** los ingredientes” u “**hornea** por 20 minutos”.

En el video, las instrucciones son: “**mezclamos** los ingredientes” u “**horneamos** por 20 minutos”.

Si ambas son la misma receta:

¿QUÉ CREES QUE HACE QUE VARÍE LA FORMA EN QUE SE EXPRESAN LAS INSTRUCCIONES EN UN LIBRO DE COCINA Y EN UN VIDEO DE TIKTOK?

¿CUÁL TE RESULTA MÁS FÁCIL DE ENTENDER?



NUESTRA META

Transformar verbos regulares del modo imperativo al indicativo mediante la comparación de recetas escritas y audiovisuales, para identificar cómo cambia el uso verbal según el contexto de comunicación, expresándose creativamente en la comunicación escrita.

A partir de una receta escrita, **crearás un guion para un video de TikTok**, donde deberás cambiar los verbos en imperativo a indicativo, presentando la receta de manera creativa y única.



¡RECORDEMOS!

Los modos verbales hacen referencia a la actitud que utiliza el hablante para expresar lo que dice, es decir, lo que enuncia.

Existen tres modos verbales, el imperativo, el indicativo y el subjuntivo. Sin embargo, en este cuadernillo de actividades nos centraremos únicamente en los dos primeros.

Finalmente, recuerda utilizar el conocimiento que obtuviste en las clases anteriores respecto a los verbos regulares.

¿SABÍAS QUE EN LAS RECETAS ESCRITAS SE SUELE UTILIZAR UN DETERMINADO MODO VERBAL?

En las recetas escritas, los autores actúan como instructores al ofrecer una serie de pasos que ayudan al lector a preparar un platillo o bebida.

«VEAMOS UN EJEMPLO»

En el recetario "Del blog a la mesa" (revisa la página 17), la receta de "Quesadillas" utiliza el modo imperativo para dar instrucciones directas que orientan al lector en su preparación:

Quesadilla

Bar (PARA 8 QUESADILLAS)

INGREDIENTES:

- 32 REBANADAS DE QUESO
- 16 TORTILLAS PARA TACO (LAS MÁS CHICAS)
- POROTOS NEGROS
- CHAMPIÑONES
- PALTA EN REBANADAS
- CHOCLO COCIDO
- CARNE MOLIDA COCIDA
- ESPINACA COCIDA
- POLLO DESMENUZADO COCIDO
- PIMENTÓN PICADO

PREPARACIÓN

- CON CUIDADO CALIENTA 2 SARTENES MEDIANOS A FUEGO MEDIO. PON 1 TORTILLA EN CADA SARTÉN Y DEJA DORAR POR 2 MINUTOS.
- CON LA AYUDA DE UNA ESPÁTULA, VOLTEA Y PON 2 LÁMINAS DE QUESO.
- ELIGE 3 INGREDIENTES DEL BAR DE QUESADILLAS Y PONLOS ORDENADOS UNO SOBRE OTRO.
- PON OTRAS 2 LÁMINAS DE QUESO CUBRIENDO TODOS LOS INGREDIENTES Y CIERRA CON LA OTRA TORTILLA. COCINA 2 MINUTOS MÁS.
- CON LA AYUDA DE UNA ESPÁTULA, VOLTEA TODO CON CUIDADO Y COCINA A POR 3 MINUTOS MÁS. CON LA MISMA ESPÁTULA, SACA LA QUESADILLA. PONLA EN UNA TABLA DE CORTAR Y USA EL CORTADOR DE PIZZA O UN CUCHILLO PARA DIVIDIRLA EN 4.
- SIRVE CALIENTE.

17

Escribe todos los verbos regulares en modo imperativo regulares que encuentres dentro del ejemplo:

¿Algunos de los verbos que encontraste fueron estos?

- CON CUIDADO CALIENTA 2 SARTENES MEDIANOS A FUEGO MEDIO. PON 1 TORTILLA EN CADA SARTÉN Y **DEJA** DORAR POR 2 MINUTOS.
- CON LA AYUDA DE UNA ESPÁTULA, **VOLTEA** Y PON 2 LÁMINAS DE QUESO.
- ELIGE 3 INGREDIENTES DEL BAR DE QUESADILLAS Y PONLOS ORDENADOS UNO SOBRE OTRO.
- PON OTRAS 2 LÁMINAS DE QUESO CUBRIENDO TODOS LOS INGREDIENTES Y CIERRA CON LA OTRA TORTILLA. **COCINA** 2 MINUTOS MÁS.
- CON LA AYUDA DE UNA ESPÁTULA, **VOLTEA** TODO CON CUIDADO Y **COCINA** A POR 3 MINUTOS MÁS. CON LA MISMA ESPÁTULA, SACA LA QUESADILLA, PONLA EN UNA TABLA DE CORTAR Y **USA** EL CORTADOR DE PIZZA O UN CUCHILLO PARA DIVIDIRLA EN 4.
- SIRVE CALIENTE.

Los verbos como: “*deja*”, “*voltea*”, “*cocina*” y “*usa*” cumplen la función de **dar instrucciones directas y precisas**, creando un efecto de cercanía y urgencia, de manera que se encuentran en modo imperativo.

ENTONCES... ¿QUÉ ES EL MODO IMPERATIVO?

Cuando se utiliza el **modo imperativo**, el hablante expresa **una orden, un mandato, una solicitud, una invitación o una instrucción directa**, ya que busca que el oyente actúe según lo que se ha dicho.

Si quieres saber más sobre esta receta, puedes hacer clic en el siguiente enlace: https://www.mundodedulcinea.cl/wp-content/uploads/2020/04/dbalm_kids.pdf



«VEAMOS OTRAS CARACTERÍSTICAS QUE PRESENTA EL MODO IMPERATIVO»

Las conocerás a través de la instrucción de la receta de "Galletas de Jengibre y Miel" de Nestlé que dice:

*"Para las galletas **junta** todos los ingredientes en un bowl, **amasa** hasta obtener una preparación compacta"*



2

Se expresa sólo en segunda persona ("tú") porque se dirige a un oyente

Los verbos "**junta**" y "**amasa**" se utilizan en segunda persona, como si dijéramos "**tú junta**" y "**tú amasa**".

1

Se utiliza solo en el tiempo presente

La instrucción entrega indicaciones que deben cumplirse en este momento, como "**junta**" y "**amasa**", que están en presente.





4

Para conjugar un verbo regular en modo imperativo, se elimina la terminación *-r* del infinitivo si el verbo termina en *-ar* o *-er*. Si termina en *-ir*, se reemplaza la *-r* por *-e*

Por ejemplo, “*juntar*” se convierte en “*junta*” y “*amasar*” se convierte en “*amasa*” al quitar la parte final (*-r*).

Nota: El modo imperativo no se puede usar con negaciones directas; si se hace, la oración cambia al modo subjuntivo. En lugar de “no *junta* todos los ingredientes”, se dice “no *juntes* todos los ingredientes”, donde “*juntes*” se convierte en subjuntivo.

3

Solo los verbos transitivos o intransitivos pueden estar en modo imperativo

“*Junta*” es un verbo transitivo porque necesita un objeto directo (“*todos los ingredientes*”), y “*amasa*” también tiene un objeto implícito que se entiende en el contexto.



Si quieres saber más sobre esta receta, puedes hacer clic en el siguiente enlace:
www.recetasnestle.cl/recetas/galletas-de-jengibre-y-miel



¿Y QUÉ SUCEDE EN LAS RECETAS AUDIOVISUALES?

En las **recetas audiovisuales**, los autores usan los verbos de manera que parecen **acompañarte durante la preparación**. Esto crea un tono cercano y amigable, como si estuvieran explicándote directamente cada paso.

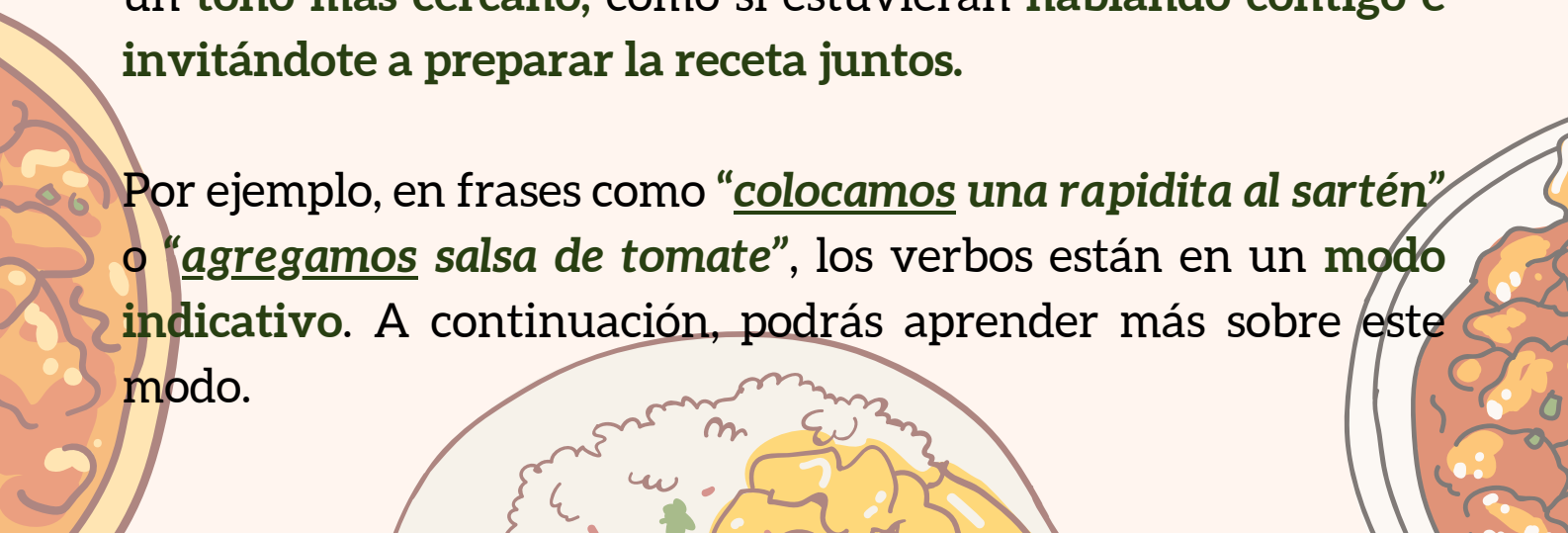
«VEAMOS UN EJEMPLO»

Observa el video escaneando el siguiente código QR y responde: *¿Los verbos utilizados poseen el mismo modo verbal que en la receta anterior? ¿Por qué?*



Es probable que hayas notado que **los verbos se usan de manera diferente**. Ya no se dan órdenes, sino que se usan en un **tono más cercano**, como si estuvieran **hablando contigo e invitándote a preparar la receta juntos**.

Por ejemplo, en frases como **“colocamos una rapidita al sartén”** o **“agregamos salsa de tomate”**, los verbos están en un **modo indicativo**. A continuación, podrás aprender más sobre este modo.



ENTONCES... ¿QUÉ ES EL MODO INDICATIVO?

Cuando se utiliza el **modo indicativo**, el hablante expresa **acciones, estados o procesos que son reales**, y que suceden en un determinado momento.

Ahora conocerás sus características a través de la instrucción de la receta que ya viste, cuando dice:

*“Ahora le **colocamos** una lamina de queso y otra rapidita para que nos quede más crocante nuestra pizza”*

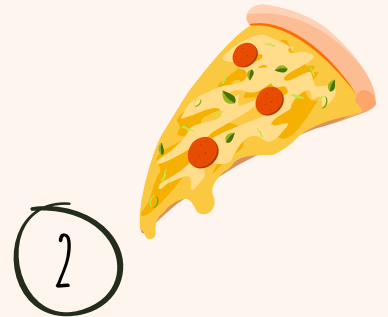
1

Se utiliza en distintos tiempos verbales

El verbo “**colocamos**” está en **presente**, pero podría presentarse como:

- “**Colocaríamos**” (condicional simple).
- “**Colocaremos**” (futuro).
- “**Colocamos**” (pasado o pretérito).
- “**Colocábamos**” (pasado imperfecto).

Entre otros más.



2

Se caracteriza por tener terminaciones específicas que indican la persona y el número del sujeto

El verbo “**colocamos**” está en **primera persona** y en **plural** (nosotros/nosotras). Pero podría presentarse como:

- “**Colocas**” (segunda persona “tú” y singular).
- “**Colocan**” (tercera persona y plural).

Entre otros más.

OBSERVEMOS LAS CARACTERÍSTICAS EN OTRA RECETA AUDIOVISUAL



Busca en Youtube: *Cocadas de manjar: tutorial para niños | Yo lo puedo hacer*

En el video, viste otra receta audiovisual que, aunque no sea un TikTok, comparte las mismas características. Analicemos las frases en modo indicativo:

Para eso
necesitamos...

El verbo “**necesitamos**” expresa **un estado** que esta ocurriendo en el **tiempo presente**. Además, se encuentra en **primera persona plural** (nosotros/as)

El verbo “**vamos**” expresa **una acción** que esta pasando en el **tiempo presente**. Además, se encuentra en **primera persona plural** (nosotros/as)

y ahora **vamos a molerlas** con el uslero...

ACTIVIDAD: UN PASO PARA SER TIKTOKER

Lee la receta del recetario “Del blog a la mesa” (revisa la página 36) y sigue estos pasos para conjugar los verbos desde el modo imperativo al indicativo en primera persona plural:

- **Conjuga** los verbos destacados, que están en modo imperativo, dentro de la receta al modo indicativo usando la primera persona del plural (nosotros) y regístralos en la tabla al final de la página.

Queque Pink ⚠ CUIDADO

Ingredientes:

- 1 A 2 BETARRAGAS
- 1 HUEVO
- 1 TAZA DE AZÚCAR
- 2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
- 1 ½ TAZAS DE LECHE ENTERA
- 2 TAZAS DE HARINA CON POLVOS DE HORNEAR
- 1 CUCHARADITA DE LIMÓN
- 1 TAZA DE AZÚCAR FLOR

PREPARACIÓN

- PIDE A UN ADULTO QUE **PRENDA** EL HORNO A 180°C.
- **LLENA** UNA OLLA MEDIANA DE AGUA HASTA LA MITAD. PON DENTRO LAS BETARRAGAS Y **COCINALAS** A FUEGO MEDIO HASTA QUE ESTÉN BLANDAS (15 MINUTOS). CUANDO SE ENFRIEN **PÉLALAS** Y PÍCALAS EN 4 PEDAZOS. EN LA MINIPIMER O LICUADORA HAZ UN PURÉ CON ELLAS. SE UTILIZARÁ MÁS ADELANTE.
- **BATE** EL AZÚCAR CON LA MANTEQUILLA. AGREGA EL HUEVO Y SIGUE BATIENDO. **AÑADE** LA LECHE Y SIGUE CON LA HARINA. HASTA FORMAR UNA CREMA.
- **AGREGAR** TRES CUCHARADAS DEL PURÉ DE BETARRAGA (NO TE ASUSTES, NO QUEDA CON SABOR A ESTA VERDURA) Y REVUELVE BIEN.
- **ENMANTEQUILLA** UN MOLDE PARA QUEQUE Y VIERTES LA MEZCLA.
- **HORNEA** POR 40 MINUTOS. PARA SABER SI ESTÁ COCIDO **DEBES** METER UN PALITO EN LA MASA. SI SALE SECO SIGNIFICA QUE LO ESTÁ.
- **PARA EL GLASEADO:** PON EL AZÚCAR FLOR EN UN BOL. AGREGA EL LIMÓN DE A POCO. BATIENDO SIN PARAR, HASTA QUE QUEDE UNA CONSISTENCIA DE CREMA.
- **UNTAS** AL QUEQUE Y **DEJAS** QUE SE ENDUREZCA.

Verbos en modo IMPERATIVO	Verbos en modo INDICATIVO, primera personal plural



APLIQUEMOS LO APRENDIDO
CON LA ACTIVIDAD:

¡Manos a la masa!

D  **M**  **I** **N** **A**

EL VERBO

en las recetas

En la escuela realizaremos un concurso de recetas audiovisuales en TikTok, donde todos pueden participar. A partir de una receta escrita, crearás tu propia versión en video siguiendo estos pasos:

1. Escoge una receta de las siguientes recetas del recetario “Del blog a la mesa”

Galletas de vainilla

para decorar (PARA 3 DOZENAS DE GALLETAS)

PARA LAS GALLETAS:

- 1/2 TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA
- 2 HUEVOS
- 2 1/4 TAZA HARINA
- 3/4 TAZA DE AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA DE POLVOS DE HORNEAR
- 1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA

PARA EL GLACÉ:

- 1 TAZA DE AZÚCAR FLOR
- 1 CUCHARADA DE SYRUP
- 1-2 CUCHARADAS DE AGUA
- 5-10 GOTAS DE COLORANTE PARA ALIMENTOS
- MOSTACILLAS Y PELOTTITAS DE COLORES

PREPARACIÓN

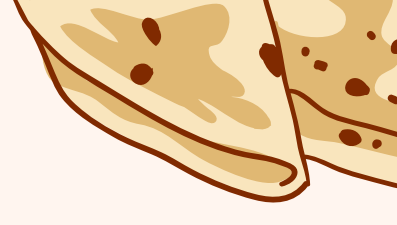
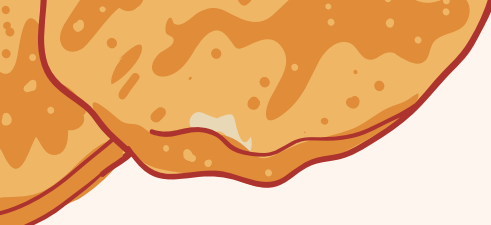
- PIDE A UN ADULTO QUE PRENDA EL HORNO A 170°C.
- EN UN BOL MEZCLA BIEN LA MANTEQUILLA, AZÚCAR, HUEVOS Y ESENCIA DE VAINILLA.
- AGREGA LA HARINA Y LOS POLVOS DE HORNEAR Y AMASA CON LAS MANOS HASTA QUE QUEDE UNA PELOTA DE MASA.
- ENHARINA UN POCO EL MESÓN Y ESTIRA CON UN USLERO LA MASA HASTA QUE QUEDE DE 3 MM. DE GROSOR
- CORTA LA MASA CON MOLDES DE GALLETA Y PON LAS GALLETAS EN UNA LATA DE HORNO.
- HORNEA POR 8 – 10 MINUTOS Y RETIRA INMEDIATAMENTE DEL HORNO PARA DEJAR ENFRIAR.

- EN UN BOL CHICO MEZCLA EL AZÚCAR FLOR CON EL SYRUP Y 1 CUCHARADA DE AGUA. REVUELVE BIEN Y AGREGA DE A POCO LA OTRA CUCHARADA DE AGUA DEPENDIENDO QUE TAN ESPESO O LÍQUIDO LO QUIERAS. PUEDES COLOREARLO CON EL COLORANTE.
- PON EL GLACÉ EN UNA MANGA PASTELERA O EN UNA BOLSA PLÁSTICA CHICA LIMPIA QUE PUEDA CERRARSE (TIPO ZIPLOC), Y LE HACES UN CORTE MUY PEQUEÑO EN UNA PUNTA.
- DIBUJA SOBRE LAS GALLETAS CON EL GLACÉ Y DECORA CON MOSTACILLAS Y PELOTTITAS DE COLORES. DÉJALAS SECAR UN RATO PARA QUE SE ENDUREZCA.

49

- PIDE A UN ADULTO QUE PRENDA EL HORNO A 170°C.
- EN UN BOL MEZCLA BIEN LA MANTEQUILLA, AZÚCAR, HUEVOS Y ESENCIA DE VAINILLA.
- AGREGA LA HARINA Y LOS POLVOS DE HORNEAR Y AMASA CON LAS MANOS HASTA QUE QUEDE UNA PELOTA DE MASA.
- ENHARINA UN POCO EL MESÓN Y ESTIRA CON UN USLERO LA MASA HASTA QUE QUEDE DE 3 MM. DE GROSOR
- CORTA LA MASA CON MOLDES DE GALLETA Y PON LAS GALLETAS EN UNA LATA DE HORNO.
- HORNEA POR 8 – 10 MINUTOS Y RETIRA INMEDIATAMENTE DEL HORNO PARA DEJAR ENFRIAR.

- EN UN BOL CHICO MEZCLA EL AZÚCAR FLOR CON EL SYRUP Y 1 CUCHARADA DE AGUA. REVUELVE BIEN Y AGREGA DE A POCO LA OTRA CUCHARADA DE AGUA DEPENDIENDO QUE TAN ESPESO O LÍQUIDO LO QUIERAS. PUEDES COLOREARLO CON EL COLORANTE.
- PON EL GLACÉ EN UNA MANGA PASTELERA O EN UNA BOLSA PLÁSTICA CHICA LIMPIA QUE PUEDA CERRARSE (TIPO ZIPLOC), Y LE HACES UN CORTE MUY PEQUEÑO EN UNA PUNTA.
- DIBUJA SOBRE LAS GALLETAS CON EL GLACÉ Y DECORA CON MOSTACILLAS Y PELOTTITAS DE COLORES. DÉJALAS SECAR UN RATO PARA QUE SE ENDUREZCA.



Pancitos ^{CUIDADO} amasados

(PARA 12 PANCITOS)

- 1 TAZA DE AGUA TIBIA
- 2 CUCHARADITAS DE LEVADURA SECA
- 3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
- 2 CUCHARADITAS DE AZÚCAR
- 2 CUCHARADITAS DE SAL
- 3 TAZAS DE HARINA

PREPARACIÓN

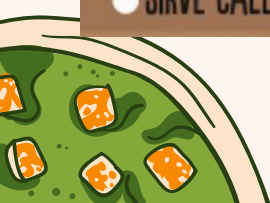
- EN UN BOL MEZCLA EL AGUA TIBIA, ACEITE DE OLIVA, LEVADURA Y AZÚCAR. REVUELVE UNA SOLA VEZ Y DEJA REPOSAR POR 5 MINUTOS. VA A APARECER UNA ESPUMA, LA MEZCLA VA A CRECER UN POCO Y LA LEVADURA SE VA A MOVER BASTANTE, PERO ES NORMAL.
- EN UN MESÓN LIMPIO, HAZ UN VOLCÁN CON LA HARINA, Y ESPOLVOREA CON SAL.
- DE A POCO AGREGA EL LÍQUIDO EN EL CRÁTER DEL VOLCÁN, Y CON LAS MANOS EMPIEZA A MEZCLAR, SIN DEJAR QUE SE ESCAPE EL AGUA. INCORPORA BIEN TODO EL LÍQUIDO.
- AMASA LA MASA POR 10 MINUTOS, O HASTA QUE PUEDAS FORMAR UNA BOLA.
- PON LA BOLA DE MASA EN UN BOL, CÚBRELA CON UN PAÑO DE COCINA LIMPIO Y DÉJALA DESCANSAR POR 1 HORA.
- PIDE A UN ADULTO QUE PRENDA EL HORNO A 180°C.
- AMASA LA MASA POR 10 MINUTOS. PUEDES GOLPEARLA, APLASTASTARLA, SOBAJEARLA Y APRETARLA.
- DIVIDE LA MASA EN 12 PEDAZOS IGUALES. HAS PELOTITAS, LUEGO APLÁSTALA UN POCO CON LA PALMA DE LA MANO Y PÍNCHALA CON UN TENEDOR DOS VECES.
- PON LOS PANCITOS SOBRE LA LATA DEL HORNO Y HORNÉALOS POR 20 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADOS POR FUERA Y AL GOLPEARLOS SUENEN HUECOS.
- SIRVE CALENTITOS CON MANTEQUILLA Y MERMELADA.

28

- EN UN BOL **MEZCLA** EL AGUA TIBIA, ACEITE DE OLIVA, LEVADURA Y AZÚCAR. REVUELVE UNA SOLA VEZ Y DEJA REPOSAR POR 5 MINUTOS. VA A APARECER UNA ESPUMA, LA MEZCLA VA A CRECER UN POCO Y LA LEVADURA SE VA A MOVER BASTANTE, PERO ES NORMAL.
- EN UN MESÓN LIMPIO, HAZ UN VOLCÁN CON LA HARINA, Y **ESPOLVOREA** CON SAL.
- DE A POCO AGREGA EL LÍQUIDO EN EL CRÁTER DEL VOLCÁN, Y CON LAS MANOS EMPIEZA A MEZCLAR, SIN DEJAR QUE SE ESCAPE EL AGUA. **INCORPORA** BIEN TODO EL LÍQUIDO.
- AMASA** LA MASA POR 10 MINUTOS, O HASTA QUE PUEDAS FORMAR UNA BOLA.

- PON LA BOLA DE MASA EN UN BOL, **CÚBRELA** CON UN PAÑO DE COCINA LIMPIO Y **DÉJALA** DESCANSAR POR 1 HORA.
- PIDE A UN ADULTO QUE **PRENDA** EL HORNO A 180°C.
- AMASA** LA MASA POR 10 MINUTOS. PUEDES GOLPEARLA, APLASTASTARLA, SOBAJEARLA Y APRETARLA.
- DIVIDE** LA MASA EN 12 PEDAZOS IGUALES. HAS PELOTITAS, LUEGO APLÁSTALA UN POCO CON LA PALMA DE LA MANO Y PÍNCHALA CON UN TENEDOR DOS VECES.
- PON LOS PANCITOS SOBRE LA LATA DEL HORNO Y **HORNÉALOS** POR 20 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADOS POR FUERA Y AL GOLPEARLOS SUENEN HUECOS.
- SIRVE CALENTITOS CON MANTEQUILLA Y MERMELADA.

28



Cocadas

de dos colores
(PARA 22 - 25 COCADAS)



1 CUCHARADITA
DE ESENCIA DE
VAINILLA



2 CLARAS

1/4 TAZA DE
CHOCOLATE EN
POLVO SIN AZÚCAR



1/4 TAZA DE AZÚCAR



3/4 TAZA
CHOCOLATE
DERRETIDO



2 1/2 TAZAS
DE COCO
RALLADO



BLANCAS

PREPARACIÓN

NEGRAS

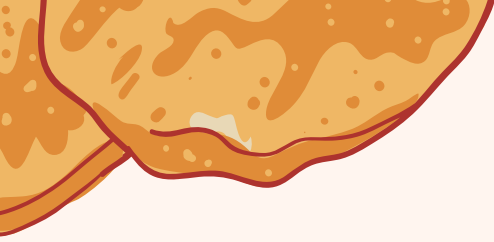
- PRENDE EL HORNO A FUEGO MEDIO-BAJO.
- PREPARA UNA BANDEJA DE HORNO CON PAPEL MANTEQUILLA O LÁMINA DE SILICONA.
- EN UN BOL GRANDE MEZCLA EL COCO RALLADO, EL AZÚCAR, LAS CLARAS Y LA ESENCIA DE VAINILLA. AMASA HASTA QUE ESTÉ TODO BIEN UNIDO.
- CON UNA CUCHARA FORMA PELOTITAS Y PONLAS SOBRE LA LATA PREPARADA.
- LLEVA AL HORNO POR 16-18 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADITAS.
- LAS PUEDES PONER EN CÁPSULAS DE PAPEL.

- SIGUE LAS MISMAS INSTRUCCIONES ANTERIORES, PERO EN EL PASO 3 AGREGA ADEMÁS:
- 100 G DE CHOCOLATE DERRETIDO
- 1/4 TAZA DE CHOCOLATE EN POLVO SIN AZÚCAR
- HAZ TODO EL RESTO IGUAL.

23

- **PRENDE** EL HORNO A FUEGO MEDIO-BAJO.
- **PREPARA** UNA BANDEJA DE HORNO CON PAPEL MANTEQUILLA O LÁMINA DE SILICONA.
- EN UN BOL GRANDE **MEZCLA** EL COCO RALLADO, EL AZÚCAR, LAS CLARAS Y LA ESENCIA DE VAINILLA. **AMASA** HASTA QUE ESTÉ TODO BIEN UNIDO.
- CON UNA CUCHARA **FORMA** PELOTITAS Y PONLAS SOBRE LA LATA PREPARADA.
- **LLEVA** AL HORNO POR 16-18 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADITAS.
- LAS PUEDES PONER EN CÁPSULAS DE PAPEL.

- SIGUE LAS MISMAS INSTRUCCIONES ANTERIORES, PERO EN EL PASO 3 **AGREGA** ADEMÁS:
- 100 G DE CHOCOLATE DERRETIDO
- 1/4 TAZA DE CHOCOLATE EN POLVO SIN AZÚCAR
- HAZ TODO EL RESTO IGUAL.



2. Anota en la tabla los verbos en modo imperativo que están destacados en la receta que escogiste.
3. Cambia esos verbos al modo indicativo, conjugándolos en primera persona plural del presente.
4. Crea el guion para tu TikTok.

Escribe el nombre de la receta que escogiste


Verbos en modo IMPERATIVO

Verbos conjugados al modo INDICATIVO



RESPUESTA IDEAL DE LA ACTIVIDAD:

¡Manos a la masa!

D  **M**  **I** **N** **A**

EL VERBO

en las recetas

Escribe el nombre de la receta que escogiste

Cocadas de dos colores (página 23)

Cocadas de dos colores (PARA 22 - 25 COCADAS)

CUIDADO

1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA

1/4 TAZA DE AZÚCAR

2 CLARAS

3/4 TAZA CHOCOLATE DERRETIDO

1/4 TAZA DE CHOCOLATE EN POLVO SIN AZÚCAR

2 1/2 TAZAS DE COCO RALLADO

PREPARACIÓN

BLANCAS

- PRENDE EL HORNO A FUEGO MEDIO-BAJO.
- PREPARA UNA BANDEJA DE HORNO CON PAPEL MANTEQUILLA O LÁMINA DE SILICONA.
- EN UN BOL GRANDE MEZCLA EL COCO RALLADO, EL AZÚCAR, LAS CLARAS Y LA ESENCIA DE VAINILLA. AMASA HASTA QUE ESTE TODO BIEN UNIDO.
- CON UNA CUCHARA FORMA PELOTITAS Y PONLAS SOBRE LA LATA PREPARADA.
- LLEVA AL HORNO POR 16-18 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADITAS.
- LAS PUEDES PONER EN CÁPSULAS DE PAPEL.

NEGRAS

- SIGUE LAS MISMAS INSTRUCCIONES ANTERIORES, PERO EN EL PASO 3 AGREGA ADEMÁS:
- 100 G DE CHOCOLATE DERRETIDO
- 1/4 TAZA DE CHOCOLATE EN POLVO SIN AZÚCAR
- HAZ TODO EL RESTO IGUAL.

23

Verbos en modo IMPERATIVO

Prende
Prepara
Mezcla
Amasa
Forma
Lleva
Agrega

Verbos conjugados al modo INDICATIVO

Prendemos
Preparamos
Mezclamos
Amasamos
Formamos
Llevamos
Agregamos

Receta: Cocadas de dos colores

Ingredientes:

1 cucharadita de esencia de vainilla.

1/4 taza de azúcar.

2 claras.

1/4 taza de chocolate en polvo sin azúcar.

2 tazas y media de coco rallado.

3/4 taza de chocolate derretido.

Guion del modo de preparación:

Prendemos el horno a fuego medio-bajo.

Preparamos una bandeja con papel mantequilla o lámina de silicona. En un bol

grande, mezclamos el coco rallado, el azúcar, las claras y la esencia de vainilla.

Amasamos hasta que esté todo bien unido.

Con una cuchara, formamos pelotitas y las dejamos sobre la bandeja ya preparada y

las llevamos al horno por 16 a 18 minutos o hasta que estén doraditas.

Para las cocadas de chocolate, haz los

mismos pasos, pero en el paso 3 agregamos además 100 g de chocolate derretido y 1/4 de taza de chocolate en polvo sin azúcar.

¡Listo! Cocadas de dos colores perfectas para disfrutar.
