

<b>Asignatura:</b> Vocacional	
<b>Docente:</b> Evelyn Maturana C.	<b>Curso:</b> Laboral 3 E
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Realizan actividad practica de queque navideño	
<b>Contenido:</b> Pastelería	
<b>Habilidad:</b> Elaborar receta de queque navideño.	
<b>Semana N° 34:</b> miércoles 02 de Diciembre	

<b>Horario Semanal</b>					
Tiempo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9:00 - 10:00	Aprendizaje Empresa Profesora Evelyn	Matemáticas  Profesora Evelyn	Vocacional  Jefe taller Camila	Lenguaje  Profesora Evelyn	Social  Profesora Evelyn

Hola!! Nos encontramos ya en el mes de diciembre y con él se siente el espíritu navideño, por supuesto no hay nada mejor que esas ricas recetas llenas de aroma y recuerdos de nuestras navidades, es por esta razón que hoy prepararan una rica receta navideña **QUEQUE NAVIDEÑO**

El origen de los queques navideños se remonta a la Roma antigua, donde en las fiestas, se agasajaba al pueblo con panes dulces redondos, que ocultaban dentro un haba seca, como símbolo de prosperidad para quien le tocara.

### La receta de hoy será Queque Navideño



## Receta

### “Queque navideño”

#### Receta de Queque navideño.

3 tazas de harina

4 huevos

2 tazas de azúcar

½ tazas de aceite

1 taza de leche

2 cucharaditas de polvos de hornear

Canela en polvo

Clavo de olor en polvo

Nuez moscada en polvo

Nueces o fruta confitada

Una vez reunidos los ingredientes, coloca mucha atención a lo que explicara la docente







[Budín inglés. Super fácil y delicioso. Budín Navideño - YouTube](#)