

| | | |
|--|-----------------------------|----------------------|
| Asignatura: Vocacional | Profesora: Olga Pavez Vidal | Curso: Laboral 1B |
| Objetivo: favorecer la participación en actividades de la vida diaria | | |
| Contenido: autonomía, hábitos de higiene personal y laboral, normas de seguridad | | |
| Habilidades : medir, preparar | | |
| Semana 5 : Lunes 27 al jueves 30 de abril del 2020 | | |

Alumnos: esta semana vamos a continuar trabajando en la cocina, esta actividad esta pensada para que la puedan realizar en conjunto con algún integrante de sus familias. Recuerden que no solo se trata de preparar un alimento sino que también poner en practica conocimientos y habilidades como son hábitos de seguridad e higiene, pesar, medir, organizar el trabajo.

En esta oportunidad van a preparar un queque, preparación dulce que pueden compartir con sus familias a la hora de once. Puede que sus mamás, abuelitas o tías ya sepan como se hace un queque, ahora les toca a ustedes prepararlo.

Que les quede rico y disfruten el trabajo en familia.

| |
|---|
| Evaluación: cuando hayan preparado el queque, tomen una foto y la comparten por whatsapp además de responder la siguiente pregunta. |
|---|

1-. Menciona los pasos en la elaboración del queque:

- a)
- b)
- c)
- d)

...y recuerden trabajar con lo que tienen en casa.



Queque

INGREDIENTES



4 tazas de harina



125 grs. margarina



4 huevos



200 cc. leche



$\frac{3}{4}$ taza de azúcar



1 cucharadita de polvos de hornear



1 cucharada de esencia de vainilla

Preparación

1. Primero deben enmantecillar un molde o budinera, luego colocar un poco de harina, mover y retirar el exceso. Prende el horno para precalentar.
2. Batir la margarina (que debe estar a temperatura ambiente) con el azúcar hasta que se junten ambos ingredientes.
3. Ahora agrega los huevos de a uno y bate. Una vez que hayas incorporado todos los huevos, agrega la leche y la esencia de vainilla. Revuelve.
4. Junta la harina con el polvo de hornear y con la ayuda de un colador agrega poco a poco y mezcla bien.
5. Vacía la preparación en el molde que ya tienes listo y lleva al horno por 45 minutos.

Les dejo este link para que se apoyen en la preparación del queque...que les quede rico.

“Queque tradicional o normal recetas para ti”

<https://www.youtube.com/watch?v=WbRELFH15cM&t=664s>