

## Contesta el siguiente Cuestionario



- I. ¿Qué te pareció la propuesta de cocinar con la radiación solar?
- II. ¿El trabajar con tus compañeros en equipo?
- III. ¿Cómo definirías Energía Solar?
- IV. Explica brevemente la construcción de tu cocina u horno solar.
- V. ¿De quién fue la idea de cocinar ese alimento?
- VI. ¿Cómo quedo?
- VII. ¿Repetirías cocinar al sol con tu familia?

**Los felicito han trabajado y producido grandes cosas,  
son unos grandiosos estudiantes**

# Receta de Magdalenas

## Ingredientes para Magdalenas fáciles y rápidas:

- 125gr. de manteca.
- 180gr. de azúcar.
- 320gr. de harina.
- 2 huevos.
- 15 gr. Polvo de Hornear.
- ½ cucharadita de sal fina.
- 180cm<sup>3</sup> de leche.
- La cáscara de un limón rallada.
- Pirotines.



**Esta receta es para la preparación de 12 Magdalenas medianas.**



¿Problemas con las medidas?

Convertor de medidas (pesos, volúmenes, temperaturas...)

¿Quieres calcular las calorías? Contador de calorías.

## Cómo hacer Magdalenas fáciles y rápidas paso a paso:

- Batir los huevos con el azúcar hasta que queden espumados, añadir la mantequilla y continuar batiendo. Añadir la cáscara del limón rallada, la harina y la levadura mezcladas y tamizadas.
- El horno tiene que estar precalentado a 180° y luego de 20-25 minutos las magdalenas

## Consejos y trucos para cocinar Magdalenas fáciles y rápidas:

- *No abrir nunca el horno hasta que haya pasado el tiempo y estén doradas por arriba.*
- *Se le puede añadir chocolate, ralladura de naranja, vainilla...*

