

HOSTOREZKO PALMERAK ERREZETA

RECETA DE PALMERAS DE HOJALDRE



EGOKIA DA:

- Manipulazio-trebetasunak lantzeko
- Autonomia pertsonala garatzeko
- Atazen sekuentzia bat ordenan jarraitzeko
- Higiene-ohiturak praktikan jartzea

ADECUADO PARA:

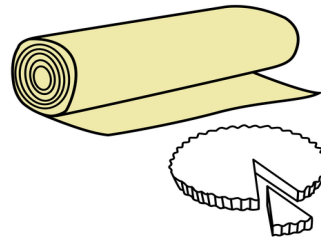
- Trabajar destrezas manipulativas
- El desarrollo de la autonomía personal
- Seguir en orden una secuencia de tareas
- Poner en práctica hábitos de higiene

HOSTOREZKO PALMERAK ERREZETA RECETA DE PALMERAS DE HOJALDRE

OSAGAIK INGREDIENTES



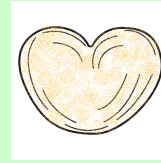
HOSTORE- MASA MASA HOJALDRE



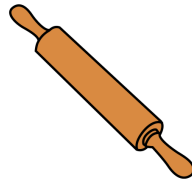
AZUKREA AZÚCAR



TRESNAK
UTENSILIOS



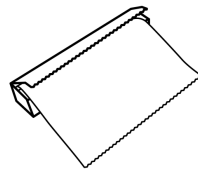
RODILLO
SUKALDEKO ARRABOLA



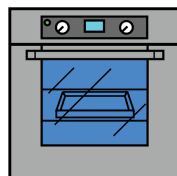
AIZTOA
CUCHILLO

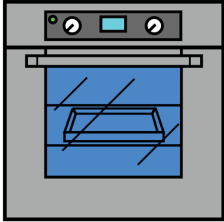

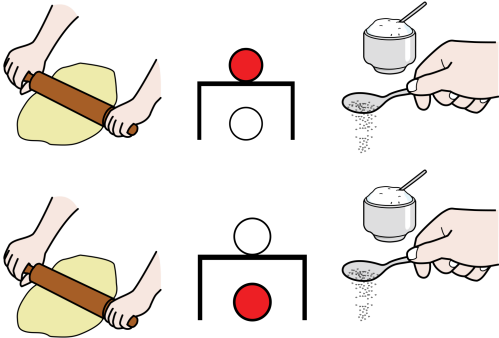



LABEKO PAPERA
PAPEL DE HORNO



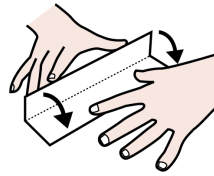
LABEA
HORNO



JARRAITU BEHARREKO PAUSUAK PASOS A SEGUIR	
<p>ATERA ERRETILUA LABETIK ETA BEROTU LABEA 200 °C-TAN</p> <p>SACAR LA BANDEJA DEL HORNO Y CALENTAR EL HORNO A 200°</p>	
<p>MASA LUZATZEA ESTIRAR LA MASA</p>	
<p>JARRI AZUKREA MASAREN AZPITIK ETA GAINETIK</p> <p>PONER AZUCAR POR DEBAJO Y POR ENCIMA DE LA MASA</p>	
<p>MASA PIXKA BAT LUZATZEA ESTIRAR UN POCO LA MASA</p>	

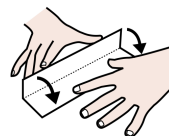
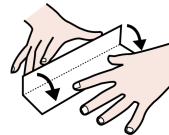
**MASAREN ALBOAK ERDIALDERANTZ
TOLESTU, MASA TXIKIAGOA IZAN
DADIN**

DOBLAR LOS LATERALES DE LA MASA
HACIA EL CENTRO PARA HACER LA
MASA MAS PEQUEÑA



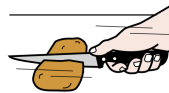
**TOLESTU ONDOREN, TOLESTU
EGINGO DUGU, BIRIBILKI ITXURA
IZAN ARTE.**

UNA VEZ DOBLADO, LO VOLVEMOS A
DOBLAR HASTA QUE TENGA FORMA
FORMA DE ROLLO



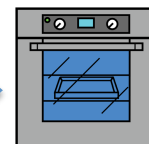
**LODIERAKO HATZ BATEN XERRATAN
MOZTU GENUEN OREA**

CORTAMOS LA MASA EN RODAJAS DE
UN DEDO DE GROSOR



**JARRI LABEKO PAPERA ERRETILUAN
ETA LABERATU 15 MINUTUZ**

PONER EL PAPEL DE HORNO EN LA
BANDEJA Y HORNEAR DURANTE 15
MINUTOS



**HORRELA GERATU DIRA
ZURE ZURE PALMERAK!**

¡ASI HAN
QUEDADO TUS
PALMERITAS!

